ваш домашний повар

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

1000 и 1 рецепт

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Наполните ваш дом ароматными запахами восточной выпечки и пирогов.

Лаваши, пирожки, шербет, рахат-лукум и многие другие блюда восточной кухни станут приятными дополнениями к праздничному и повседневному столу и порадуют ваших гостей и близких!

- Осетинские пироги. 1000 и 1 рецепт
  - ○
  - ○ Мясные блюда
    - ■ Пироги из пресного теста с говяжьим фаршем, луком и картофелем по-кавказски «Чуду»
    - ■ Осетинские пироги из пресного теста с говядиной, луком, чесноком и мясным бульоном «Фыдджын»
    - ■ Осетинский пирог из дрожжевого теста с кукурузной мукой и начинкой из баранины и чеснока «Фыдджын-вариант»
    - ■ Осетинские пироги из дрожжевого теста на опаре с куриным фаршем, зеленым луком, укропом, базиликом и петрушкой «Тоже фыдджын»
    - ■ Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»
    - ■ Слоеные пирожки из дрожжевого теста с начинкой из куриных бедрышек с луком и зирой «Баймуратская самса»
    - ■ Пирожки из слоеного теста и начинкой из бараньего фарша с зирой, луком и перцем «Чирчикская самса»
    - ■ Пирог из дрожжевого теста с отрубями и начинкой из телячьего фарша, тыквы и лука с кинзой, чесноком и кумином «Очамчирский»
    - ■ Лепешки из дрожжевого теста с бараньим салом и шкварками «Ёглик кулча»
    - ■ Лепешки из теста на кислом молоке с бараниной, луком, чесноком, острым перцем, кинзой, укропом и томатным соком по-армянски «Ламаджо»

- Пасхальный рулет в маце с говяжьим фаршем, куриной грудкой и черносливом «Клопс»
- Пирожки с говяжьим фаршем, картофелем, помидорами, луком, чесноком, зеленым горошком, лимонным соком, карри и арахисом «Хайфинские»
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из говяжьего или бараньего ливера с зеленью, луком, зирой и кориандром «От шеф-повара ташкентского кафе на улице Навои»
- Слоеный пирог с фаршем, сыром-ассорти, брынзой, луком, чесноком и зеленью «Турецкий бурек – ачма по-нашему»
- Пирог из лаваша с куриными желудками, картофелем, луком и сметаной «Винница – Тель-Авив»
- Пирог из дрожжевого теста с бараниной, курдючным салом, зеленью, специями и картофелем по-лезгински «Цкен»
- Пирог из теста на маргарине и сметане с начинкой из индейки, лука и тыквы «Тунджели»
- Треугольные пирожки из дрожжевого теста с бараниной или говядиной, картофелем, луком и кунжутом по-татарски «Эчпочмак»
- Рулет из слоеного теста под сливочно-чесночным соусом с говяжьим фаршем, луком-пореем, курагой, перцем чили, корицей, карри и семенами тыквы «Эмирдагский»
- Пирог с мучной крошкой и слоеной начинкой из говядины, риса, изюма, кураги, сливочного масла, яиц и корта по-татарски «Мясная губадия»
- Рулет из лаваша с фаршем, луком, яйцами, сметаной и сельдереем «Быстрый штрудель по-иерусалимски»
- Рулет из слоеного теста с фаршем, булочкой, луком, чесноком, горчицей и чабером «Штрудель ой-ей-ей!»

○ Блюда с сыром

- Пирожки из теста на кефире со сливочным маслом, сыром фета и петрушкой по-турецки «Погача»
- Пирожки из слоеного теста с брынзой, луком, чесноком, оливковым маслом и петрушкой

«Кайсеринские»
- Осетинский пирог из дрожжевого теста на кефире с адыгейским сыром, сметаной, зеленым луком, укропом, петрушкой и сельдереем «Хабизджын»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с начинкой из сыра-ассорти, кинзой, петрушкой и укропом «Уалибах с зеленью»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром «Тоже уалибах»
- Открытый сливочный пирог с двумя начинками из сыра-ассорти и сметаны и из инжира, лука, тимьяна и фенхеля «Эрегли»
- Лодочки из дрожжевого теста с яйцами и сыром сулугуни «Хачапури по-аджарски. Первый вариант»
- Лодочки из дрожжевого теста с яйцами, сметаной и брынзой «Хачапури по-аджарски. Второй вариант»
- Пироги из дрожжевого теста с имеретинским сыром «Хачапури от Лейлы из Сухуми»
- Открытые пирожки из теста на мацони с начинкой из творожного сыра, яиц и сливочного масла «Хачапури-ватрушка»
- Пирожки из слоеного теста с сыром сулугуни «Хачапури-конверт»
- Пирожки из слоеного дрожжевого теста на опаре с начинкой из сыра сулугуни и яиц «Ингурские хачапури»
- Пирожки из дрожжевого теста на опаре с начинкой из имеретинского сыра и яиц «Мирзаанские хачапури»
- Пироги из теста на кефире с сыром сулугуни «Хачапури от Вано и Тамрико»
- Пирог из лаваша с кефиром, творогом и брынзой «Торопливая ачма»
- Слоеный пирог из сливочного теста с рассольным сыром «Мцхетская ачма»
- Пирог из слоеного теста с начинкой из рассольного сыра «Хачапури-пеновани»
- Пироги из дрожжевого теста с начинкой из грузинского рассольного сыра и сливочного масла «Хачапури по-менгрельски»
- Пирог из дрожжевого теста с сыром-ассорти,

базиликом, кинзой и чесноком «Хачапури по-восточному и по-западному»
- Слоеный пирог из сливочного теста с начинкой из сыра сулугуни, сметаны и масла «Цхалтубская ачма»
- Слоеный пирог со сливочным маслом, сыром сулугуни и заливкой из молока, яиц и майонеза «Ахалкалакская ачма»
- Пирог из лаваша с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «А-ля ачма»
- Запеченные рулеты из лаваша с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Дилижанские»
- Пирог из сметанного теста с молодым сыром и сваренными вкрутую яйцами по-грузински «Гведзели»
- Запеченные конвертики из лаваша с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Эчмиадзинские»
- Пирог из лаваша с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом, кунжутом и базиликом «Турецкий бёрек на скорую руку»

○ Блюда с фасолью и овощами
- Осетинские пироги из пресного теста с начинкой из картофеля, сыра и лука «Картофджын»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста на кефире с картофелем и брынзой «Картофджын-вариант»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой, зеленым луком, укропом, петрушкой, базиликом и кинзой «Цахараджын с зеленью»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с картофелем, луком, шафраном и рассольным сыром «Тоже картофджын»
- Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из листьев зеленой черемши и сыра «Давонджын»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с сулугуни и свекольной ботвой «Цахараджын с сыром»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой «Цахараджын без сыра»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с

начинкой из фасоли, лука, чеснока и кинзы «Хаедурджын»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром, свекольной ботвой, картофелем и творогом «Цахараджын-вариант»
- Осетинские пироги из дрожжевого теста с капустой, сыром сулугуни, луком, сметаной и грецкими орехами «Кабускаджын»
- Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из зеленого лука и сыра «Кадындзджын»
- Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из тыквы, лука, сливочного масла и чабреца «Насджын»
- Пирожки из сливочно-сметанного теста с тыквой, луком и зирой «Газлинская самса»
- Пирожки с хулькаром, шпинатом, огуречной травой, черемшой и базиликом «Зеленая самса»
- Пирожки из дрожжевого теста с тыквой, сахаром и шкварками из курдючного сала «Самса-ашкавак»
- Рулет из вытяжного теста с картофелем, жареным луком и чесноком «Любимый штрудель Изи Гурмана»

○ Лепешки, хлеб, лаваш, булочки
- Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»
- Хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»
- Лепешки из дрожжевого теста на газированной воде с оливковым маслом, морской солью, сушеными травами и кунжутом «Суповая принадлежность»
- Испеченные в котле со сферическим дном лепешки из дрожжевого теста по-узбекски «Козон патир»
- Лепешки из дрожжевого теста с кукурузной мукой и тыквой «Зогара нон»
- Диетические лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир»
- Лепешки из заварного теста с черемшой, семенами кунжута и сыром «Китайские штучки»
- Лепешки из теста с кукурузной и пшеничной мукой, сливками, творожным сырком, пахтой,

петрушкой и семенами кунжута «Вах!»
- Маленькие дрожжевые лепешки с оливковым маслом «Пита по-палестински»
- Арабские булочки из дрожжевого теста с маком или семенами кунжута для бутербродов «Кайзар»
- Луковые булочки из дрожжевого теста с маком «Беэр-Шева – Сан-Франциско»
- Лепешки из дрожжевого теста с рассыпчатой мучной начинкой, шафраном и топленым маслом по-армянски «Соленый назук»
- Простой дрожжевой лаваш «Рецепт шеф-повара Самвела»
- Варено-печеные булочки из дрожжевого теста с множеством вариантов добавок и разными наполнителями «Бейглс-универсум»
- Ржаной хлеб из дрожжевого теста с двумя вариантами закваски, тмином или укропными семенами «Рецепт от пекаря Иосифа»
- Ржаной хлеб из дрожжевого теста с какао, кофе, семенами тмина, темным пивом и патокой по-еврейски «Памперникель»
- Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»
- Лепешки из кукурузной муки по-грузински «Мчади»
- Лепешки из кукурузной муки с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»
- Лепешки из кукурузной муки с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»
- Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»
- Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»
- Очень простой лаваш «От домашнего кулинара Серго»
- Томатный лаваш с красным перцем и специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»
- Грузинский лаваш с оливковым маслом

«Амирани»
    - Индийский лаваш с чесноком «Наан»
- Блюда, обжаренные во фритюре
    - Ромбики с маком или грецкими орехами «Чак-чак по-татарски»
    - Мучные кусочки с медом, молоком и яйцами «Чак-чак по-казахски»
    - Кусочки теста в медово-сахарном сиропе «Чак-чак по-башкирски»
    - Мучная лапша с коньяком, медом и сахаром «Чак-чак по-узбекски»
    - Ананасные шарики с сахарной пудрой «Гюзли»
    - Сливочные шарики из дрожжевого теста с лимонной цедрой, кардамоном, гвоздикой и сахарной пудрой «Баниясские»
    - Сахарные шарики в сиропе «Дибанские»
    - Молочные подушечки с сахаром и смальцем «Чахолдах»
    - Пряные лепешечки с кардамоном, мускатным орехом и сливочным маслом «Банановые пури»
    - Кусочки теста с сахарной пудрой «Клецки по-армянски»
    - Молочные клецки с сахарной пудрой «Аксеки»
    - Имбирные прямоугольнички с медом, водкой и сахарной пудрой «Тюнпяки»
    - Ванильная лапша с сахарной пудрой «Лаука»
    - Квадратики-хворост с сахарной пудрой по-еврейски «Таки да!»
    - Спиральки-хворост из дрожжевого теста «Урама»
    - Молочные бантики-хворост со сметаной и сахарной пудрой «Пова»
    - Колечки из пшеничной и рисовой муки с медом «Золото Востока»
    - Медовые шарики с водкой, орехами или изюмом «Гевашские»
- Пироги
    - Пирог из дрожжевых пирожков с маком, изюмом, ванилью, сахарной пудрой и медовой глазурью «Флоди фун книшес мит мои»
    - Пирог из сливочного теста с тыквой, яблоками, курагой, изюмом, черносливом и орехами «Нахичеванский»
    - Пирог из сметанного теста с начинкой из грецких орехов, изюма и сахара «По-

алавердински»
- Пирог из дрожжевого теста со сливочным маслом и маком по-армянски «Багардж»
- Пирог из сладкого теста на молоке с начинкой из бананов «Бафрский»
- Пирог с курагой, изюмом, орехами и сахаром «От прекрасной Софико»
- Пирог с орехами, изюмом, топленым маслом и сахарным сиропом «1002-я сказка Шахразады»
- Цитрусовый бисквит из мацовой муки «Рецепт XIII века»
- Пирог из слоеного дрожжевого теста с медом, курагой, изюмом, безе и грецкими орехами «Ткибули»
- Пирог с финиками, курагой, изюмом, семенами тыквы или подсолнуха, сахаром и медом «Бамбарбия»
- Пирог с маком, грецкими орехами, коричневым сахаром, корицей, медом и цукатами «Киргуду»
- Пирог с жареным миндалем, сливочным маслом, сахарной пудрой, черносливом и лимонным соком «Любимое блюдо страстного Сосо»
- Пирог из манной крупы, кефира, сахара, кокосовой стружки с орехами и лимонным сиропом по-арабски «Басбуса»
- Медовый пирог с кофе, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом «Леках»
- Медовый пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, свежим имбирем и мускатным орехом «Леках на Рош-Хашана»
- Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Акчайский»
- Пирог из теста на маргарине с начинкой из бананов, миндаля, молотых сухарей и корицы «Коронное блюдо тетушки Нуцы»
- Яблочный пирог из картофельной и мацовой муки с изюмом, лимоном, орехами и корицей «К празднику Песах»
- Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой и слоеной начинкой из риса, изюма, кураги, чернослива, топленого масла, яиц и корта по-татарски «Сладкая губадия»
- Медовый пирог с маком, изюмом и лимонной

цедрой «От кондитера Мамуки»
- Сливочный пирог с кремом из мандаринного сока и апельсинов «От хозяйки тбилисского кафе Медеи»
- Пирог из теста на молоке с начинкой из меда, грецких орехов, муки и сливочного масла «Када по-аджарски»
- Пирог с маком, сахаром и сливочным маслом по-татарски «Свияжский»
- Пирог из сливочного теста с начинкой из джема, сухофруктов, грецких орехов, лимона, корицы, сахарной пудры и яблочной прослойкой «Шамхорский»
- Пирог из слоеного теста с молочным кремом и лимонным сиропом «Эрзурумский»
- Бисквитный пирог из мацовой муки с лимоном и цукатами «От бабушки Евы к празднику Песах»
- Пирог из теста с коньяком и начинкой из творога, лимонной цедры, абрикосового варенья и украшением из персиков «По-антальски»
- Пирог с курагой, сушеными яблоками, засахаренными грецкими орехами, корицей, бренди, ликером, вином, лимонами и апельсинами «К празднику Нового года деревьев – Ту би-Шват»
- Пирог из дрожжевого теста с орехами, коньяком, корицей, гвоздикой и лимонным сиропом «Шалом!»
- Пирог из дрожжевого теста с вареньем, грецкими орехами, сахаром и корицей «Шемаханский»

○ Пирожки
- Пирожки из теста с апельсинным соком и начинкой из миндаля, меда, сахарной пудры и корицы «Рецепт выдумщицы Каринэ»
- Пирожки из сливочного теста с ванилью, лимонным соком и начинкой из кураги, изюма, сахара и гвоздики «Юргюпские»
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из орехов, сахара, корицы и кардамона по-азербайджански «Шакер-бура»
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мака, молока, меда и изюма «Маковый хоменташен»

- Пирожки из теста с маргарином и лимонным соком и начинкой из чернослива и сахарной пудры «Хоменташен с черносливом»
- Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, сахара и шафрана «Дурсунбейские»

- Пахлава, баклава, коврижки, пряники
  - Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»
  - Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»
  - Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов с кориандром и кардамоном «Шекинская пахлава»
  - Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»
  - Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой «Праздничная пахлава по-батумски»
  - Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Батумская баклава»
- Рулеты
  - Рулетики из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шемахинские мютаки»
  - Рулетики из дрожжевого теста с грецкими орехами и сахарной пудрой «Мютаки»
  - Рулеты из теста со сметаной и сливочным маслом с начинкой из грецких орехов, меда и корицы «От нежной Лали»
  - Рулет из сливочного теста с медом, грецкими орехами, сахаром и корицей «Ширнакский»
  - Пирог из слоеного теста с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»
  - Рулет с начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья, изюма и лимона по-еврейски «Флуден»
  - Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Армавирский»
  - Рулет из дрожжевого теста на опаре с начинкой из изюма, лимонной цедры и сахара

«Бигадичский»
- Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Сельчукский»
- Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»
- Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»
- Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Из меню кондитерской „Сати“»
- Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Герцлийский»
- Рулет из лаваша с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Эривань»
- Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Рецепт прекрасной хозяйки Нарине»
- Рулет из вытяжного теста с яблоками, изюмом, обжаренными панировочными сухарями, корицей, миндалем и взбитыми сливками «От бабушки Розы»
- Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосовым вареньем «Рецепт тетушки Фани»

○ Печенье, коржики, рогалики
- Печенье из сливочного теста с фруктовым пюре «Бакинское курабье»
- Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»
- Печенье с миндалем, изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширвани-нан»
- Печенье из теста с топленым маслом, сахаром и миндалем по-армянски «Ншаблит»
- Медовые коржики с миндалем, корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»
- Печенье с шафраном и сахарной пудрой по-армянски «Шакар-лохум»
- Печенье из сливочного теста с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном и шоколадной

глазурью «Джейханское»
- Печенье из слоеного теста с топленым маслом и медом по-армянски «Юхатерт»
- Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном и сахарной пудрой «Самандагское»
- Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Яффское»
- Печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой, имбирем и медовым сиропом «Новогодний тейглах»
- Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»
- Печенье с грецкими орехами, изюмом, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Архави»
- Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

○ Торты и пирожные
- Творожный торт с сахарной пудрой, изюмом, лимонным соком и ванилью «К празднику Шавуот»
- Пасхальный миндальный бисквит из мацовой муки с глазурью-бренди, апельсинным соком, ванилью и коричневым сахаром «Запах марципана»
- Праздничный торт из мацовой муки с орехами, шоколадной глазурью и сливочным кремом «Лэхаим!»
- Торт из песочного теста со сгущенным молоком, сливочным маслом, маком и семенами подсолнечника «Восточная горка»
- Торт из сметанного теста с заварным кремом из сливочного масла, молока, желтков и сахара «„Наполеон“ по-еврейски»
- Медовый торт со сметанным кремом, цукатами, изюмом и орехами «Халфетинский»
- Пирожные из дрожжевого теста с гусиным жиром и начинкой из мака, орехов, изюма и вина «Эйлатские»
- Пирожные из теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой по-азербайджански «Шакер-чурек»
- Пирожные из теста с кукурузной и пшеничной

мукой, смальцем, сахаром, сливочным маслом, цукатами и ванильным кремом «Муджурские»
- Хлеб, булочки, лепешки, бублики
  - Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»
  - Булочки из дрожжевого теста с начинкой из муки, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»
  - Булочки из дрожжевого теста с корицей и изюмом по-арабски «Хобз бель эрфа»
  - Лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Сладкий назук»
  - Хлеб из дрожжевого теста с джемом, апельсинной цедрой и сахарной пудрой «Муна на Шаббат. Рецепт алжирских евреев»
  - Лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»
  - Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Хевронские»
- Сладости
  - Халва
    - Ореховая халва с медом «Восточная простота»
    - Мучная халва с грецкими орехами и топленым бараньим жиром «От прекрасной Зарины»
    - Ванильная халва с топленым бараньим жиром «От нежной Джамили»
    - Мучная халва с топленым маслом и ванилью «От страстной Гюзель»
    - Медовая халва с топленым маслом по-армянски «Эчмиадзинская»
    - Жидкая халва с орехами-ассорти и топленым маслом «Халвайтар»
    - Медовая карамель с белками, сахарной пудрой и корицей «Решид-халва»
    - Сахарная карамель с топленым маслом и лимонным соком по-таджикски «Куруксай-халва»
    - Манная карамель с корицей, лимонной цедрой и сахарной пудрой по-болгарски

«Грис-халва»
- Ореховая халва с медом и семенами конопли «От зажигательной Саиды»
- Манная халва с изюмом, миндалем, кардамоном, гвоздикой, корицей и шафраном «Лахорская»
- Медовые квадратики из ядрышек урюка «Магиз-халва»
- Манная халва с фундуком или грецкими орехами, изюмом и ванилью по-индийски «Мадрасская»
- Манная халва с карамелью, изюмом, цедрой и соком апельсинов «Джафна»
- Ромбики из жареной кукурузы с орехами, медом и топленым маслом «Бадрок-халва»
- Манная халва с изюмом, орехами, мускатом, шафраном, молоком и сливочным маслом «Пешаварская»
- Манная халва с гороховой мукой, миндалем, изюмом, шафраном, черным перцем, лавровым листом, мускатным орехом и семенами фенхеля «От пламенной Зухры»
- Миндальная халва с манной крупой, мускатным орехом или корицей и сливочным маслом по-гречески «Салоникская»
- Манная халва с миндалем, изюмом, кардамоном, топленым маслом и молоком «От любвеобильной Хафизы»
- Кофейная халва с фундуком, желтками, топленым маслом и ванилью по-арабски «Исмаилия»
- Ореховая халва по-индийски «Бомбейская»
- Фисташковая халва с топленым маслом, молоком и ванилью «Каирская»
- Кукурузная халва с медом и ягодным сиропом «От игривой Лейлы»
- Пшенная халва с топленым маслом и сахаром «От несравненной Катерины Матвеевны»
- Подсолнечная халва с растительным маслом и сахаром «Лакомство товарища Сухова»

- Молочная халва с ванилью, лимонной кислотой, сливочным маслом и подливкой из дыни по-киргизски «Гульча»
- Молочная халва с топленым маслом и сахаром по-узбекски «Джума»
- Морковная халва со сгущенным молоком, орехами-ассорти, изюмом, сливочным маслом и кардамоном «От любимой жены господина»
- Морковная халва с изюмом, орехами-ассорти, кунжутом, семенами подсолнечника, отрубями, кокосовой стружкой, корицей и гвоздикой «Шамаханская»
- Морковно-сливочная халва с миндалем, грецкими орехами, медом, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом и черным перцем по-индийски «Бхатинда»
- Картофельная халва с грецкими орехами, изюмом, миндалем, кардамоном и сливочным маслом по-индийски «Мехсана»

- Рахат-лукум
  - Цитрусовый рахат-лукум «Самсун»
  - Миндальный рахат-лукум «От застенчивой Зульфии»
  - Фаршированный орехами рахат-лукум «От кокетливой Гюльчатай»
  - Ванильный рахат-лукум «Ямбол»
  - Рахат-лукум с фруктовым сиропом, орехами, цедрой, ванильным сахаром, куркумой или шафраном «Эз-Зибар»
  - Рисовый рахат-лукум с фруктовым соком «Ван»
  - Черносмородинный рахат-лукум «Игдыр»
  - Земляничный рахат-лукум «Атаруз»
  - Рахат-лукум с ягодным сиропом и розовым маслом «Роза Востока»
  - Лепешечки с коньяком, шафраном и топленым маслом «Шакер-лукум»
  - Яблочный рахат-лукум «Изумительная старина»
  - Рахат-лукум с цукатами и ванилью «Эрегли»
  - Абрикосный рахат-лукум «Это вам не фунт

изюма»
    - Фисташковый рахат-лукум «Сахаб»
    - Фруктовый рахат-лукум с ванилью «Эль-Карак»
    - Апельсинный рахат-лукум с миндалем, фисташками, ванилью и сахарной пудрой «Райское наслаждение падишахов»
    - Малиновый рахат-лукум «Синоп»
- Зефир
    - Яблочно-лимонный зефир с ягодами из варенья или орехами «Даммам»
    - Сливочно-ягодный зефир с цедрой лимона или апельсина и бисквитами «Афиф»
    - Сливочно-ореховый зефир с ванилью и миндалем «Ширазский»
    - Сливочно-яблочный зефир с корицей и пирожными безе «Раверский»
    - Ананасный зефир с грецкими орехами, корицей и сливками «Суккур»
    - Яблочный зефир с ванилью, густыми сливками и лимонным соком «В Багдаде все спокойно»
    - Абрикосный или персиковый зефир «Эль-Кувейт»
    - Кефирный зефир с орехами, вареньем, сметаной и ванилью «Эль-Урюпинск»
    - Рисовый зефир с абрикосами, орехами, молоком и сливками «Тяньшуйский»
- Пастила
    - Дынная пастила с миндалем и сахарной пудрой «Рецепт красавицы Марьям»
    - Айвовая пастила с яблоками, лимонным соком, вареньем, цукатами или орехами «Орисса»
    - Яблочно-медовая пастила «Рашен ист»
    - Пастила из сушеных яблок с белками и сахарной пудрой «Сулеймановская»
    - Крыжовенная пастила «Урмия»
    - Абрикосная пастила «Мешхедская»
    - Пастила из лепестков роз или шиповника с розовым маслом «Десертная гаремная»
    - Молочная пастила из кукурузной муки с ванилью «Колониальная»
- Помадка

- Сливочная помадка из сухого молока с розовым маслом или миндалем «Простое чудо»
- Кофейная или чайная помадка «Турецкая штучка»
- Творожная помадка с яблочным настоем, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Гурианская»
- Кизиловая помадка с вишневым сиропом и лимонной кислотой «Джабдюнская»
- Финиковая помадка из сухого молока с белым перцем, кардамоном и сливочным маслом «По-делийски»
- Ореховая помадка из сухого молока «Барфи»
- Фисташковая помадка из сухого молока с розовой водой, кардамоном и топленым маслом «Гвалиярская»
- Сливочная помадка из гороховой муки с орехами кешью и кокосовой стружкой «Колхапурская»
- Молочная помадка по-татарски «Шеморданская»
- Сливочная помадка с мукой из нута, фундуком, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Нежные индийские сласти „Ладу“»

- Шербет
  - Мятный шербет с лимонным или алычовым соком «Дарвешанский»
  - Виноградный шербет с орехами и сахарным сиропом «Мирзаанский»
  - Лимонно-шафрановый шербет с семенами кинзы или базилика «Гурджаанский»
  - Гранатовый шербет «Купринский»
  - Шербет из урюка или кураги «Учкудукский»
  - Персиковый шербет с лимонным соком «От тетушки Абаль»
  - Цитрусовый шербет с белым вином «Джермук»
  - Клубничный шербет с розовым вином и лимонным соком «Цурибский»
  - Фруктовый шербет с апельсинным и

лимонным соком, чаем, цедрой и мятой «Малгобек»
- Арбузный шербет «Ибн-Хоттабыч»
- Сливовый шербет с фруктово-ягодным мороженым и шоколадным сиропом с ванилью «Этбаш»
- Молочный шербет «По-подмосковному»

- Козинаки
  - Медовые козинаки с грецкими орехами «Гелиболу»
  - Арахисовые козинаки с кунжутом и лимонным соком «Тиреболу»
  - Рябиновые козинаки с орехами «Октябрьские»
  - Кунжутные козинаки с искусственным медом «Таузские»
  - Овсяные козинаки с растительным маслом «Ивановские»
  - Арахисовые козинаки с медом «Услада халифа»
- Грильяж
  - Ореховый грильяж с медом «Сезам»
  - Маковый грильяж с грецкими орехами и медом «Бармерский»
  - Ореховый грильяж с клубничным или земляничным вареньем и вафлями «Бингёльский»
  - Шоколадный грильяж с орехами, цукатами, ягодным вареньем, сливочным маслом и вафлями «Махараджский»
- Нуга
  - Ореховая нуга с медом, белками и вафлями «Нега»
  - Сахарно-ореховая нуга с медом, белками, ванилью и вафлями «Эрбильская»
  - Шоколадно-ореховая нуга с лимонным соком и вафлями «Кветта»
  - Цитрусовая нуга с курагой или изюмом, цедрой, грецкими орехами и сиропом «Малика»
  - Медовая нуга с печеньем, орехами, ванилью, лимонным соком, сахарной пудрой и корицей «Исфаханская»
  - Миндальная нуга со сливочным маслом

«Фердоусская»
- Фиалковая нуга с фисташками, семенами пинии и виноградным сахаром «От младшей жены шахиншаха»
- Коричная нуга с орехами, цукатами-ассорти, горьким шоколадом, кардамоном, сливками, мускатным орехом и имбирем «От старшей жены шейха»
- Арахисовая нуга в шоколадной глазури с медом, лимонным соком, бисквитом и ванилью «Эмирская»
- Сливочная нуга с какао, орехами и сахарной пудрой «Ахвазская»
- Сливочная нуга с какао, печеньем, сахарной пудрой, коньяком и джемом «Испано-арабская»

- Блюда из орехов
  - Ореховые шарики с изюмом, кукурузным толокном, сахарной пудрой и фруктовой эссенцией «Янчмиш»
  - Жареные грецкие орехи в сахарной пудре с кунжутным или оливковым маслом «Рамади»
  - Шоколадно-ореховые шарики с кофе, молоком и ванилью «По-бабольски»
  - Жареные грецкие орехи с медом и сахарной пудрой «Денау»
  - Грецкие орехи или миндаль с пшеницей, кунжутом и изюмом «Иджеванские»
  - Суфле из грецких орехов с яйцами и сливками «Абовянское»
  - Орехово-ягодные лепешки с медом и молотыми сухарями «Цурибские»
  - Запеченные арахисовые шарики с белками и сахаром «Агвали»
  - Ореховые кусочки с медом, маком, сахаром и корицей «Маковники»

Осетинские пироги. 1000 и 1 рецепт

С. П. Кашин

© ООО «Энтраст Трейдинг»

Мясные блюда

Пироги из пресного теста с говяжьим фаршем, луком и картофелем по-кавказски «Чуду»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 1 стакан воды, соль.

Для начинки:

400–500 г говяжьего фарша, 1–2 луковицы, 4–5 картофелин, перец, приправы и соль.

Для смазывания теста:

1–2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста в муку положите соль, влейте воду и все перемешайте. Замешенное тесто разделите на 5 частей и каждую из них разделите еще на 2 неравные части. Раскатайте их в пласты и на больший пласт уложите начинку.

Накройте меньшим пластом, края теста защипните косичкой, уложите на противень, смажьте взбитым яйцом и посередине сделайте отверстие.

Таким образом подготовьте оставшиеся 4 части теста.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 220–250 °С. Каждый готовый пирог уложите на полотенце, смажьте растопленным сливочным маслом и накройте свободным краем полотенца.

Для начинки лук измельчите, добавьте к фаршу вместе с приправами, солью и перцем.

Картофель нарежьте тонкими кусочками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного воды.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из пресного теста с говядиной, луком, чесноком и мясным бульоном «Фыдджын»

Ингредиенты

Для теста:

900 г муки, 500 мл воды, 1 яйцо, сода, растительное и сливочное масло, соль.

Для начинки:

500 г жирной говядины, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, мясной бульон, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте воду, добавьте взбитое яйцо, соду, соль и замесите крутое тесто. Дайте ему постоять 20 минут при комнатной температуре и разделите на 3 части. Каждую часть разделите еще на 2 неравные части.

Разомните тесто руками в лепешки, сделав одну лепешку больше, чем другую. Большую лепешку уложите на смазанную растительным маслом сковороду. Поверх разложите треть начинки, накройте меньшей лепешкой так, чтобы она покрывала края сковороды. Срежьте лишнее тесто, сделайте надрез посередине лепешки и тщательно защипните края теста, чтобы не вытекла жидкость из начинки.

Выпекайте в духовке 20 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °C. Подавайте в горячем виде, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки жирную говядину мелко нарубите. Лук и чеснок измельчите, добавьте к мясу, посолите, поперчите и влейте немного мясного бульона. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с кукурузной мукой и начинкой из баранины и чеснока «Фыдджын-вариант»

Ингредиенты

Для теста:

500 г кукурузной муки, 300 мл воды, 15 г дрожжей, сливочное и растительное масло, соль.

Для начинки:

600 г мякоти баранины, 1 головка чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи размешайте в теплой воде, смешайте с мукой, посолите и поместите на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 2 неравные части: большую часть – для низа пирога, меньшую – для верха. Каждую часть раскатайте в лепешку толщиной 1 см.

Положите большую лепешку в смазанную растительным маслом сковороду, поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшейся лепешкой. Тщательно защипните края теста и сделайте в середине отверстие. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С. Подавайте пирог горячим, обильно смазав сливочным маслом. Для начинки мясо мелко нарубите, добавьте толченый с солью чеснок и перец. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из дрожжевого теста на опаре с куриным фаршем, зеленым луком, укропом, базиликом и петрушкой «Тоже фыдджын»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1 1/2 чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1 1/2 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин, сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

700–800 г куриного фарша, зеленый лук, укроп, базилик и петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую из них тонко раскатайте в круг. На полученную лепешку уложите треть начинки и немного посолите, чтобы сок не успел выделиться. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара.

Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями.

Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие. Таким образом подготовьте оставшееся тесто.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю решетку и выпекайте до зарумянивания. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстиям.

Для начинки куриный фарш посолите и поперчите. Зеленый лук, укроп, петрушку и базилик мелко нарежьте. Добавьте зелень в куриный фарш и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста с бараниной, курдючным жиром, топленым маслом, луком, зирой, кунжутом и кориандром «Зарафшанская самса»

Ингредиенты

Для теста:

600 г муки, 200 мл воды, 1 яйцо, 150 г топленого масла, семена кунжута, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

600–700 г мякоти баранины, 250–300 г курдючного жира, 600 г лука, $^1/_2$ чайной ложки зиры, $^1/_2$ чайной ложки кориандра, $^1/_2$ чайной ложки перца, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для смазывания теста:

1 яйцо, 50 мл молока.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, воду и яйцо. Полученную массу посолите и тщательно вымесите до получения крутого теста. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время разделите тесто на 2 части и раскатайте в пласты толщиной 1 мм. Подготовленные пласты обильно смажьте растопленным топленым маслом и сверните тесто рулетом. Рулет посыпьте мукой и сверните по спирали. Полученную улитку из теста заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник.

Охлажденное тесто извлеките из холодильника и осторожно разверните спираль, придав тесту вид рулета. Нарежьте тесто кусочками и раскатайте в лепешку толщиной 3 мм. Для того чтобы слоеное тесто расслаивалось после выпечки, раскатывайте лепешки только в одну сторону, стараясь оставить середину расслойки в центре и ни в коем случае не переворачивая лепешку. На середину каждой лепешки положите начинку и соедините края теста в соответствии с тем, какую форму пирожка хотите получить: прямоугольную, треугольную, круглую. Подготовленные пирожки смажьте взбитым с молоком яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 210–220 °С. Для начинки мясо и курдючный жир нарежьте кубиками со стороной 5 мм, лук – кубиками чуть мельче мяса. Смешайте мясо с луком, добавьте соль, перец, специи и

аккуратно перемешайте. Полученную начинку оставьте на 10–15 минут при комнатной температуре.

Слоеные пирожки из дрожжевого теста с начинкой из куриных бедрышек с луком и зирой «Баймуратская самса»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для теста средней плотности), 100–120 г сливочного масла, 250 мл ледяной воды, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо (для смазывания теста), растительное масло, соль.

Для начинки:

500 г жирных куриных бедрышек без кожи, 2–3 луковицы, зира, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста охладите сливочное масло и натрите его на терке, пересыпая мукой. В натертое масло всыпьте соль, сухие дрожжи, влейте ледяную воду и быстро замесите тесто. Тесто должно получиться средней плотности. Подготовленное тесто поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто разомните, скатайте в форме колбасок и нарежьте их небольшими кусочками. Каждый из них раскатайте в тонкие кружки размером с блюдце и на середину положите начинку. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы сок не вытек, защипните уголки теста. Подготовленные пирожки переверните и уложите на смазанный растительным маслом противень. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки курятину мелко нарежьте. Отдельно мелко нарежьте лук, посолите его и перетрите до появления сока. Затем отожмите и смешайте с мясом. Добавьте зиру, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из слоеного теста и начинкой из бараньего фарша с зирой, луком и перцем «Чирчикская самса»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, сливочное масло (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

600–700 г бараньего фарша, 3–4 луковицы, зира, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Нарежьте его квадратами со стороной 10 см, на одну сторону каждого квадрата уложите начинку, сложите по диагонали и

защипните края. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре. Готовые пирожки смажьте растопленным сливочным маслом. Для начинки лук измельчите, смешайте с фаршем, добавьте зиру, перец, соль. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с отрубями и начинкой из телячьего фарша, тыквы и лука с кинзой, чесноком и кумином «Очамчирский»

Ингредиенты

Для теста:

450 г муки, 12 г прессованных дрожжей, 50 г отрубей, 1 белок, 6 столовых ложек молока, 2 столовые ложки коньяка или водки, $^1/_4$ чайной ложки молотого кумина (зиры), 3 столовые ложки оливкового масла, $^1/_4$ чайной ложки перца, $1^1/_2$ чайной ложки мелкой соли.

Для начинки:

500 г телячьего фарша, 500 г тыквы, 4 крупные луковицы, 1 пучок кинзы, 1 чайная ложка кумина (зиры), 1 чайная ложка сушеного чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, $^1/_4$ чайной ложки перца, $1^1/_2$ чайной ложки морской соли.

Для украшения:

1 желток, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка семян калинджи (чернушка посевная) или кунжута, 1 столовая ложка оливкового масла.

Способ приготовления

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке. Белок слегка взбейте вилкой. Муку просейте через сито. Смешайте все ингредиенты для теста и дайте ему подойти. Затем уложите тесто на стол, обомните и разделите на 2 части: треть – для верха пирога, две трети – для низа.

Тесто для низа пирога раскатайте на бумаге для выпечки в круг размером, равным диаметру формы, добавив 5 см для бортиков. Раскатанное тесто вместе с бумагой уложите в форму, поверх разложите начинку, разровняйте ее и слегка утрамбуйте, чтобы не было пустот.

Раскатайте на бумаге для выпечки тесто для верха пирога, положите поверх начинки и удалите бумагу.

Тщательно защипните края теста, как для вареников, смажьте верх оливковым маслом и сделайте частые проколы зубочисткой.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С, смажьте взбитым с молоком желтком и посыпьте семенами калинджи или кунжута. Выпекайте до готовности еще 10–15 минут.

Для начинки лук нарежьте мелкими кубиками. Половину добавьте в фарш, посолите, приправьте специями и тщательно отбейте смесь, собирая ее в ком и бросая в миску 10–15 раз, до получения эластичной и сочной массы. Оставшийся лук слегка обжарьте на оливковом масле, добавьте тыкву, нарезанную кубиками со стороной 1 см, и все немного потушите. Приправьте смесь, слегка остудите и смешайте с мясной массой и мелко нарезанной кинзой.

Лепешки из дрожжевого теста с бараньим салом и шкварками «Ёглик кулча»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

30 г дрожжей, 1 стакан растопленного бараньего сала (топленого или сливочного масла), $^1/_2$ стакана шкварок, 1 стакан молока, 2 чайные ложки соли.

Для смазывания теста:

1 яйцо, 2 столовые ложки воды.

Способ приготовления

Дрожжи и соль растворите в теплом молоке, добавьте растопленное баранье сало (сливочное или топленое масло) и толченые шкварки из-под сала. Небольшими порциями всыпьте муку, замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом 80–100 г, скатайте в шары и оставьте на 10–15 минут для расстойки. Затем раскатайте в мелкие лепешки с утолщенными бортиками высотой 3–4 см. В середине каждой лепешки сделайте немного наколов вилкой, накройте лепешки полотенцем и оставьте на 15–20 минут для расстойки.

Спустя это время смажьте лицевую сторону каждой лепешки взбитым с водой яйцом. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть горизонтальный тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из теста на кислом молоке с бараниной, луком, чесноком, острым перцем, кинзой, укропом и томатным соком по-армянски «Ламаджо»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 2 стакана мацуна (мацони) или 500 мл кефира, $^1/_2$ стакана воды, соль.

Для начинки:

1 кг мякоти баранины, 1 луковица, 4–5 зубчиков чеснока, 1 шт. красного острого перчика, 1 стакан томатного сока, 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой и в центре сделайте углубление. Мацун (мацони) или кефир разбавьте половиной стакана теплой воды, влейте смесь в углубление и посолите. Замесите крутое тесто, разделите его на шарики диаметром 6–7 см, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Шарики из теста раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм и обжарьте на горячей сухой сковороде с обеих сторон по 1–2 минуты. Готовые лепешки разложите на противне и смажьте тонким слоем начинки. Выпекайте в духовке около 20 минут до готовности мяса при температуре 160 °С. Подавайте горячими.

Для начинки баранину пропустите через мясорубку. Лук, чеснок и острый перчик очистите, мелко нарежьте и добавьте в фарш. Зелень измельчите и смешайте с фаршем. Все посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Разведите томатным соком до получения массы, напоминающей очень густую сметану.

Пасхальный рулет в маце с говяжьим фаршем, куриной грудкой и черносливом «Клопс»

Ингредиенты

6 листов мацы, 500 г говяжьего фарша, 1 куриная грудка, 100 г чернослива, специи.

Способ приготовления

Готовые листы мацы на несколько минут опустите в воду. Расстелите на столе пищевую пленку и разложите на ней влажные листы мацы. Поверх равномерно тонким слоем разложите не очень густой фарш. Поверх фарша уложите тонкие кусочки куриного филе и затем – чернослив без косточек.

Сверните все рулетом так, чтобы маца равномерно покрывала фарш. Подготовленные рулеты уложите на противень с небольшим количеством воды. Запекайте в духовке 1 час при температуре 160 °С. Остывший рулет нарежьте на порции и уложите на блюдо.

Пирожки с говяжьим фаршем, картофелем, помидорами, луком, чесноком, зеленым горошком, лимонным соком, карри и арахисом «Хайфинские»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 белок, 4 столовые ложки маргарина, $^1/_2$ стакана воды, 1 щепотка соли.

Для начинки:

100 г говяжьего фарша, 100 г очищенного рубленого арахиса, 3–4 картофелины, 3–4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, карри, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, маргарин, яйцо, воду и щепотку соли. Все тщательно перемешайте и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт и нарежьте квадратами. На каждый из них положите начинку, сложите треугольником и защипните края. Подготовленные пирожки уложите на противень и смажьте взбитым белком. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 200 °С.

Для начинки картофель сварите в мундире, отвар слейте, клубни очистите и растолките. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте. Лук и чеснок нарубите и обжарьте на растительном масле.

Затем добавьте фарш, картофель, помидоры, орехи и зеленый горошек. Все обжарьте, приправьте карри, перцем, солью и потушите до тех пор, пока жидкость не выпарится. В остывшую начинку добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из говяжьего или бараньего ливера с зеленью, луком, зирой и кориандром «От шеф-повара ташкентского кафе на улице Навои»

Ингредиенты

Для теста (на 20 штук):

500 г муки, 7–10 г сухих дрожжей, 250 мл воды, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

200 г говяжьей или бараньей печени, 200 г говяжьего или бараньего сердца, 200 г говяжьего или бараньего легкого, 200 г говяжьего или бараньего желудка, 300 г лука, 5 яиц, 50 г кинзы (петрушки), 50 г укропа, 50 г зеленого лука, 1 чайная ложка зиры, 1 чайная ложка кориандра, 3 столовые ложки соевого соуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, соль и дрожжи, влейте воду и замесите тесто. Накройте его салфеткой и поместите на 40–60 минут в теплое место. Поднявшееся тесто обомните и смажьте растительным маслом, чтобы оно не слипалось и не обветривалось.

Готовое тесто разделите на кусочки весом 35–40 г, скатайте их в шарики, накройте салфеткой и дайте постоять 5 минут. Раскатайте каждый шарик, положите на середину начинку и защипните края, придав форму пирожка. Подготовленные пирожки уложите на противень и поместите на 10–15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °C.

Для начинки весь ливер очистите от пленок и жилок, тщательно промойте теплой водой, нарежьте крупными кусками и поварите 8–10 минут. Бульон слейте, ливер остудите и пропустите через мясорубку. Лук нарежьте кубиками, яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и нарежьте. Всю зелень мелко нарубите, зиру и кориандр разотрите в ступке.

Поставьте на огонь большую сковороду, влейте растительное масло и нагрейте до появления сизого дымка. Обжарьте слегка лук до прозрачности, добавьте фарш, специи и все тщательно

обжарьте. Влейте соевый соус, 150–200 мл воды и потушите 15–20 минут под крышкой. Добавьте яйца, зелень, интенсивно перемешайте, снимите с огня и остудите полученную начинку.

Слоеный пирог с фаршем, сыром-ассорти, брынзой, луком, чесноком и зеленью «Турецкий бурек – ачма по-нашему»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 300 мл воды, растительное масло, 4 щепотки соли.

Для начинки:

200 г мясного фарша, 200–300 г брынзы, адыгейского и российского сыра, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, соль, воду и все тщательно вымесите. Полученное тесто оставьте на 1 час при комнатной температуре. Спустя это время разделите тесто на 4 части и каждую из них скатайте в шар. Смажьте руки растительным маслом и сделайте из каждого шара лепешку. Полученные лепешки сложите стопкой и оставьте еще на 30 минут. Спустя это время каждую лепешку круговыми движениями распластайте как можно шире в диаметре. Возьмитесь за края и растяните в разные стороны, пока тесто не будет прозрачным. Полученный лист теста сложите конвертом. Раскатайте таким же образом вторую лепешку и в развернутом виде уложите в форму. Поверх положите лепешку, сложенную конвертом. Уложите на нее половину начинки: фарш и поверх фарша смесь из тертого сыра и брынзы. Третью лепешку тоже сложите конвертом, положите поверх начинки и затем – оставшуюся начинку. Поверх положите четвертую лепешку, сложенную конвертом. Заверните края нижней лепешки конвертом. Полученный пирог смажьте растительным маслом, смешанным с оставшимся от начинки рубленым чесноком и петрушкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Для начинки смешайте фарш с измельченным луком, мелко нарезанной петрушкой и пропущенным через пресс чесноком, отложив немного чеснока и зелени. Посолите, поперчите и все тщательно перемешайте. Сыр и брынзу натрите на крупной терке.

Пирог из лаваша с куриными желудками, картофелем, луком и сметаной «Винница – Тель-Авив»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 150 г сметаны, 2 яйца.

Для начинки:

700–800 г куриных желудков, 5–6 картофелин, 3–4 луковицы, 1 стакан бульона или воды, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные куриные желудки потушите с луком до готовности. Картофель нарежьте маленькими кубиками и положите на 5 минут в кипящую подсоленную воду. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и смешайте картофель с желудками. Яйца взбейте со сметаной. На лист лаваша налейте 3–4 столовые ложки яично-сметанной смеси, равномерно размажьте кулинарной кистью и уложите лаваш в форму для выпечки так, чтобы он повторял ее контуры и один край лаваша свисал с одной стороны формы.

Таким же образом подготовьте второй лист лаваша и положите его в форму так, чтобы край верхнего листа лаваша свисал с другой стороны формы. Уложите половину начинки и накройте ее свободной частью верхнего листа лаваша.

Поверх положите вторую часть начинки и накройте ее свободным краем нижнего листа лаваша. Верхний лист лаваша смажьте оставшейся яично-сметанной смесью. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

Пирог из дрожжевого теста с бараниной, курдючным салом, зеленью, специями и картофелем по-лезгински «Цкен»

Ингредиенты

Для теста:

700 г муки, 1 пакетик дрожжей, 1 стакан молока, 100 г маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, сливочное масло, 1 щепотка соли.

Для начинки:

600–700 г мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 6–7 картофелин, 2 луковицы, любая зелень, приправа для баранины, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи залейте 2 столовыми ложками теплой воды и оставьте до появления пенной шапочки. Маргарин растопите, добавьте молоко, подошедшие дрожжи, соль, сахар и муку. Замесите тесто и поместите его на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 4 части, сделав одну из них больше других. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт. Большой пласт уложите на противень, смазанный сливочным маслом. Поверх разложите треть начинки и накройте ее первым небольшим пластом теста. Поверх него тоже разложите треть начинки и накройте ее вторым небольшим пластом теста. Разложите оставшуюся начинку и накройте все оставшимся небольшим пластом теста. Тщательно защипните края теста, сделайте наколы вилкой по всей поверхности пирога и смажьте его взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 200 °С, следя за тем, чтобы пирог не подгорел и тщательно пропекся. Для начинки баранину пропустите через мясорубку вместе с курдючным салом. Картофель очистите и натрите на терке с насадкой для шинкования. Смешайте мясо с картофелем, добавьте соль, перец, приправу, мелко нарезанный лук и нарезанную зелень. Полученную начинку тщательно перемешайте и разделите на 3 части.

Пирог из теста на маргарине и сметане с начинкой из индейки, лука и тыквы «Тунджели»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки (примерно), 500 г маргарина, 500 г сметаны, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 яйцо.

Для начинки:

800 г мякоти голени индейки, 300 г тыквы, 2 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста тщательно смешайте размягченный маргарин со сметаной до получения однородной массы. Затем добавьте разрыхлитель и постепенно всыпьте столько муки, чтобы тесто легко отставало от рук. Тесто должно получиться очень эластичное, легко раскатываемое. Готовое тесто поместите на 1 час в холодильник.

Отделите белок от желтка. Охлажденное тесто разделите на 2 части и раскатайте их в пласты толщиной около 1 см по величине формы. Выстелите ее бумагой для выпечки и уложите один пласт теста. Поверх равномерно разложите начинку, оставляя свободными края теста.

Загните их вверх по периметру начинки и смажьте белком. Накройте вторым пластом теста и обрежьте излишки (из них можно сделать украшения для пирога). В центре изделия сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 ˚С. За 10 минут до окончания выпечки извлеките пирог из духовки и смажьте поверхность желтком.

Для начинки мясо индейки нарежьте мелкими кубиками (ни в коем случае не пропускайте его через мясорубку!). Лук и тыкву мелко нарежьте, смешайте с мясом, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Треугольные пирожки из дрожжевого теста с бараниной или говядиной, картофелем, луком и кунжутом по-татарски «Эчпочмак»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1 пакетик сухих дрожжей (7 г), 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, 250 мл молока, 1 чайная ложка сахара, семена кунжута, 2 чайные ложки соли.

Для начинки:

500 г мякоти баранины или говядины, 6 картофелин средней величины, 2 небольшие луковицы, специи для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста молоко нагрейте до температуры тела. Часть молока смешайте с сахаром, дрожжами и поместите на 10–15 минут в теплое место до образования пенной шапочки. Оставшееся молоко смешайте с яйцом, солью, сметаной, размягченным сливочным маслом и подошедшей опарой. Затем всыпьте небольшими порциями муку, замесите мягкое, слегка липнущее к рукам тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на одинаковые кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и защипните края теста, придав форму треугольника и оставив в центре отверстие. Смажьте желтком и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке 50–60 минут при температуре 160 °C.

Для начинки мясо, картофель и лук нарежьте мелкими кубиками. Добавьте специи, соль, перец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Рулет из слоеного теста под сливочно-чесночным соусом с говяжьим фаршем, луком-пореем, курагой, перцем чили, корицей, карри и семенами тыквы «Эмирдагский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, соль.

Для начинки:

400 г говяжьего фарша, 100 г кураги, 1 стебель лука-порея, 1 яйцо, 50 мл апельсинного сока, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 щепотка перца чили, 1 щепотка корицы, 1 чайная ложка карри, 3 столовые ложки тыквенных семечек, 2 столовые ложки растительного масла и немного (для смазывания противня), соль.

Для соуса:

100 г натурального йогурта, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки любой измельченной свежей или 2 столовые ложки сушеной зелени, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины. Раскатывайте только в одном

направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто раскатайте квадратом и равномерно разложите начинку. Один край теста смажьте частью взбитого яйца, сверните все рулетом и смажьте частью взбитого яйца второй край теста. Подготовленный рулет уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Поверхность рулета смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте тыквенными семечками. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 200 °C. Подавайте с соусом, нарезав порционными кусками.

Для начинки фарш обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем добавьте лук-порей, нарезанный колечками, и обжарьте все до золотистого цвета лука. Положите томатную пасту, приправьте карри, перцем чили, корицей и посолите. Курагу нарежьте кубиками и смешайте с апельсинным соком. Обжаренный фарш с луком-пореем и специями снимите с огня и смешайте с подготовленной курагой. Полученную начинку тщательно перемешайте и остудите.

Для соуса чеснок пропустите через пресс, добавьте майонез, йогурт, посолите и поперчите. Затем положите зелень и тщательно перемешайте полученный соус.

Пирог с мучной крошкой и слоеной начинкой из говядины, риса, изюма, кураги, сливочного масла, яиц и корта по-татарски «Мясная губадия»

Ингредиенты

Для теста:

Мука – для пластичного теста, 1 стакан сметаны или кефира, 2 яйца, 200 г маргарина, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

500 г мякоти говядины, 1 стакан риса, 300 г изюма и кураги, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 200 г сливочного масла, корт, растительное масло и соль.

Для крошки:

$^2/_3$ стакана муки, 50 г сливочного масла, 1–2 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста смешайте сметану (кефир), яйца, маргарин, соль, сахар и разрыхлитель. Всыпьте столько муки, чтобы получилось пластичное тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник.

Готовое тесто разделите на 2 неравные части и раскатайте их в пласты. Большой пласт уложите в форму, смазанную растительным маслом, формируя бортики. Поверх положите половину нормы риса. Затем уложите обжаренное мясо, оставшийся рис и посыпьте его измельченными яйцами. Поверх них равномерно разложите корт, затем – изюм и курагу. Полейте все растопленным сливочным маслом и накройте оставшимся пластом раскатанного теста. Края тщательно защипните и посыпьте поверхность крошкой. Выпекайте в духовке около 30 минут до зарумянивания при температуре 180 °С.

Для начинки рис сварите в подсоленной воде до готовности.

Говядину мелко нарежьте и обжарьте в небольшом количестве растительного масла до румяной корочки. Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, дайте набухнуть и откиньте на дуршлаг. Яйца разомните вилкой.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Полученную массу поварите на слабом огне до светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите

на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате полученная масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и прогрейте. Полученную густую однородную массу используйте для начинки. Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Рулет из лаваша с фаршем, луком, яйцами, сметаной и сельдереем «Быстрый штрудель по-иерусалимски»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 2–3 столовые ложки сметаны.

Для начинки:

500 г мясного фарша, 1–2 луковицы, 3 яйца, растительное масло, зелень сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания. Увеличьте огонь, положите фарш, посолите и поперчите. Обжарьте все, постоянно помешивая, в течение 2–3 минут. Фарш должен побелеть, но сок не должен выпариться. Смесь из фарша и лука остудите до теплого состояния. Взбейте яйца, смешайте с фаршем и добавьте мелко нарезанную зелень сельдерея. Полученную начинку тщательно перемешайте. Лаваш равномерно смажьте начинкой, сверните рулетом, рулет сверните спиралью и уложите в смазанную растительным маслом форму. Распределяйте начинку и сворачивайте рулет очень быстро, чтобы лаваш не размок и не порвался. Поверхность рулета смажьте сметаной. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С. Если верх рулета будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Рулет из слоеного теста с фаршем, булочкой, луком, чесноком, горчицей и чабером «Штрудель ой-ей-ей!»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, соль.

Для начинки:

400 г мясного фарша, 1 небольшая булочка, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, сушеный чабер, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Для начинки булочку размочите в холодной воде и отожмите. Лук и чеснок мелко нарежьте и потушите на растительном масле до мягкости. Мясной фарш смешайте с булочкой, луком, чесноком, взбитым яйцом, горчицей, перцем, измельченным сушеным чабрецом и солью.

Полученную массу тщательно перемешайте и придайте ей форму бруска. Раскатанное тесто сложите конвертом и поверх уложите подготовленную начинку. Края теста смажьте взбитым яйцом и тщательно защипните. Проколите изделие в нескольких местах вилкой для выхода пара. Выпекайте в духовке около 15 минут до образования румяной корочки при средней температуре.

Блюда с сыром

Пирожки из теста на кефире со сливочным маслом, сыром фета и петрушкой по-турецки «Погача»

Ингредиенты

Для теста:

$2^1/_2$–3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 белок, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки:

250 г сыра фета, 1 желток, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло натрите на терке, всыпьте муку и посолите. Полученную массу перетрите руками до получения крошки. В кефир положите разрыхлитель, оставьте на несколько минут, влейте в мучную крошку, добавьте белок и замесите мягкое тесто, напоминающее на ощупь мочку уха. Придайте тесту форму шара, накройте миской и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

Отделите от теста кусочек величиной с грецкий орех, скатайте его в шарик и разомните пальцами в лепешку. На середину положите немного начинки и защипните края так, чтобы центр пирожка оставался открытым. Придайте пирожку форму лодочки и смажьте его желтком.

Подготовленные таким образом пирожки уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке 30 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Для начинки раскрошите сыр фета, измельчите зелень петрушки, добавьте желток и все тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с брынзой, луком, чесноком, оливковым маслом и петрушкой «Кайсеринские»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, соль.

Для начинки:

400 г козьей или овечьей брынзы, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, оливковое масло.

Для смазывания теста:

1 желток, 2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Слегка раскатайте тесто и нарежьте его квадратами со стороной 4 см. На середину каждого квадрата уложите немного начинки, сложите квадраты по диагонали и тщательно защипните края.

Подготовленные пирожки уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Взбейте желток и смешайте с молоком. Полученной смесью смажьте пирожки. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °C.

Для начинки лук, чеснок и петрушку мелко нарежьте, брынзу натрите на терке или разомните вилкой. Разогрейте на сковороде оливковое масло и слегка обжарьте лук и чеснок. Затем слегка остудите, добавьте петрушку и брынзу. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста на кефире с адыгейским сыром, сметаной, зеленым луком, укропом, петрушкой и сельдереем «Хабизджын»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 1 стакан кефира, 7 г свежих сухих дрожжей, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

150 г адыгейского сыра, 300 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук), 100 г сметаны.

Способ приготовления

Для теста полстакана кефира слегка подогрейте и разведите дрожжи. Размягчите 50 г сливочного масла. Отдельно просейте муку горкой, добавьте соль и сделайте в горке углубление. Постепенно влейте в него разведенные дрожжи, добавьте оставшиеся кефир и сливочное масло, оставив немного масла для смазывания готового пирога. Замесите тесто и поместите его на 2 часа в теплое место.

В подошедшее тесто добавьте немного муки, раскатайте в круг толщиной 1–1,5 см и уложите в форму. В центр круга положите начинку, края теста слегка оттяните и соедините в середине влажными руками. Поверхность пирога разровняйте так, чтобы его толщина была 1,5–2 см. В середине сделайте отверстие и вставьте трубочку из пергамента, чтобы выходил пар.

Выпекайте в духовке 15–20 минут до готовности при температуре 200 °С. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.

Для начинки зелень вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану и тщательно смешайте с зеленью.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с начинкой из сыра-ассорти, кинзой, петрушкой и укропом «Уалибах с зеленью»

Ингредиенты

Для теста:

600 г муки, 7 г сухих дрожжей, 150 мл молока, 1 яйцо, 4 желтка, 1 чайная ложка сахара, сливочное масло, семена кунжута – для украшения.

Для начинки:

200 г адыгейского сыра, 200 г сыра сулугуни, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, 1 яйцо, сливочное масло.

Способ приготовления

Для теста дрожжи смешайте с 1 чайной ложкой муки и 1 чайной ложкой сахара. Добавьте полстакана теплой воды, размешайте и оставьте опару на 15 минут до появления пенной шапочки. Яйцо взбейте с теплым молоком. Муку просейте через сито горкой, сделайте в ней углубление и влейте опару. Замесите тесто, добавьте яйцо с молоком и завершите замес. Тесто поместите в большую миску, обсыпанную мукой, накройте пищевой пленкой и хлопчатобумажным полотенцем. Подготовленное тесто поместите на 40 минут в теплое место. Подошедшее тесто обомните и дайте подойти еще раз.

Готовое тесто разделите на 3 части, придав им форму шара. Каждый из них тонко раскатайте в круг. На середину положите начинку и соберите края теста так, чтобы начинка оказалась внутри. Осторожно раскатайте пирог скалкой, придав ему форму лепешки (толщина начинки – 1 см). Чтобы переложить пирог на противень, намотайте его на скалку и уложите на бумагу для выпечки.

Каждый пирог смажьте взбитым желтком и наколите зубочисткой: в середине пирога чаще, ближе к краям – реже. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180–200 °C сначала на нижней решетке, затем на верхней. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и посыпьте кунжутом, слегка обжаренным на сливочном масле. Подавайте, уложив стопкой и нарезав на порции.

Для начинки сыр сулугуни и адыгейский сыр натрите на крупной терке. Зелень мелко нарубите, яйцо взбейте. Тщательно смешайте все подготовленные продукты, поперчите, разделите на

3 части, накройте и поместите на 30 минут в холодильник.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром «Тоже уалибах»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг 200 г муки, $^1/_2$ стакана кефира или молока, 1 чайная ложка дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 30 г маргарина, 3–4 чайные ложки соли.

Для начинки:

900 г осетинского сыра.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него кефир (молоко). Затем добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и дрожжи. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую из них разомните руками в лепешку толщиной 1 см. На каждую лепешку положите начинку, отступив от края на 4 см. Соедините края лепешки к центру, срежьте лишнее тесто и разровняйте поверхность рукой. Каждую подготовленную лепешку аккуратно уложите на плоскую сковороду и посередине сделайте надрез. Выпекайте в духовке 20 минут до образования румяной корочки при температуре 180 °С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки очень тщательно разомните сыр, следя за тем, чтобы он оставался сухим.

Открытый сливочный пирог с двумя начинками из сыра-ассорти и сметаны и из инжира, лука, тимьяна и фенхеля «Эрегли»

Ингредиенты

Для теста:

$2^1/_2$ стакана муки, 200 г замороженного сливочного масла, 2 желтка, 2 столовые ложки воды, 4–5 плодов инжира – для украшения, $^1/_3$ чайной ложки соли.

Для инжирной начинки:

4–5 плодов инжира, 1 луковица, 2 чайные ложки измельченного тимьяна, 1 чайная ложка измельченного фенхеля, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для сырной начинки:

200 г мягкого домашнего сыра, 2 столовые ложки тертого твердого сыра (пармезан), 1 стакан сметаны, 2 яйца.

Способ приготовления

Для теста в миску положите муку, соль, мелко нарезанное сливочное масло и все тщательно перемешайте. В центре полученной массы сделайте углубление, влейте в него желтки, ледяную воду и замесите тесто. Положите его на разделочную доску, посыпанную мукой, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут.

Готовое тесто разделите на 2 части, раскатайте каждую в виде тонкой лепешки, положите в неглубокие формы, наколите в нескольких местах вилкой и поместите на 20 минут в холодильник.

Охлажденное тесто накройте фольгой. Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 200 °С. Затем снимите фольгу и выпекайте еще 10–12 минут, чтобы коржи подрумянились. На один готовый корж положите половину инжирной начинки, поверх нее – половину сырной, накройте все вторым коржом и поверх уложите в том же порядке оставшуюся начинку. Края пирога украсьте ломтиками инжира. Выпекайте в духовке 25 минут. Подавайте в теплом или охлажденном виде.

Для инжирной начинки лук нарежьте тонкими кольцами, положите в сковороду с разогретым оливковым маслом, добавьте тимьян, фенхель и обжарьте, помешивая, до золотистого цвета. Инжир промойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в сковороду с луком, перемешайте и снимите с огня.

Для сырной начинки смешайте домашний сыр, пармезан,

сметану, яйца и все тщательно разотрите до получения однородной массы.

Лодочки из дрожжевого теста с яйцами и сыром сулугуни «Хачапури по-аджарски. Первый вариант»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ столовой ложки сахара, соль.

Для начинки:

500 г сыра сулугуни, 5 яиц, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

В теплом молоке растворите соль, сахар, дрожжи, добавьте яйца, муку, сливочное масло и замесите тесто. Разделите его на 5 частей и каждую из них раскатайте в круглую лепешку. Равномерно разложите тертый сыр сулугуни, отступив от края на 1 см. Края лепешки заверните в виде бортика, придавая ей форму лодочки.

Выпекайте в духовке при температуре 220 °С почти до готовности. Затем в середину каждой лодочки положите кусочек сливочного масла, влейте по 1 яйцу и продолжайте выпекать до загустения белка. Подавайте немедленно.

Лодочки из дрожжевого теста с яйцами, сметаной и брынзой «Хачапури по-аджарски. Второй вариант»

Ингредиенты

Мука (для мягкого теста), 1 щепотка дрожжей, 2 яйца, 1 стакан воды, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла (сливочного маргарина), сливочное масло (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

300 г брынзы, яйца – по количеству лепешек и одно (для смазывания теста).

Способ приготовления

Смешайте теплую воду, соль, дрожжи, затем добавьте сливочное масло (маргарин), сметану и 1 яйцо. Помешивая, всыпьте столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

Дайте тесту подняться в течение 15 минут, разделите его на равные части и каждую раскатайте в лепешку, оставив немного теста.

Брынзу натрите на крупной терке и положите в центр каждой лепешки, оставив 2–3 столовые ложки.

Края лепешки соберите и защипните к середине. Затем снова раскатайте и придайте форму лодочки. Подготовленные лодочки уложите на противень, смазанный сливочным маслом, и смажьте смесью из взбитого яйца и оставшегося сыра. Из остатков теста скатайте жгутики и уложите их поверх лодочек в форме решетки.

Выпекайте в духовке около 15 минут до легкого золотистого цвета при температуре 200 °C, не пересушивая. Затем влейте в каждую лодочку по 1 яйцу и дайте яйцам запечься. Подавайте немедленно.

Пироги из дрожжевого теста с имеретинским сыром «Хачапури от Лейлы из Сухуми»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 1 столовая ложка гранулированных дрожжей, 50 г маргарина, 1 столовая ложка сахара, 100 мл растительного масла, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

1 кг имеретинского сыра, 2 белка.

Для смазывания теста:

2 желтка, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки воды.

Способ приготовления

Для теста влейте в миску 500 мл воды, добавьте 1 столовую ложку сахара, размешайте и равномерно всыпьте 1 столовую ложку гранулированных дрожжей. Размешивать дрожжи с водой не нужно. Через 10–15 минут, когда дрожжи растворятся, превратившись в пену, добавьте 1 чайную ложку соли. В другую миску налейте 100 мл растительного масла, положите 50 г маргарина и все слегка подогрейте до тех пор, пока маргарин не растопится. Полученную смесь влейте в миску с дрожжами и размешайте. Добавьте просеянную через сито муку, все размешайте и поместите на 1 час в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 4 части. Каждую из них разомните в лепешку, положите начинку, соберите края теста к центру и разомните так, чтобы сыр равномерно распределился внутри изделия.

Смешайте желтки с растительным маслом и водой. Полученной смесью смажьте поверхность теста и уложите изделия на противень. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 250 °С. Готовые пироги положите на бумажные салфетки.

Для начинки сыр разомните и смешайте с взбитыми белками.

Открытые пирожки из теста на мацони с начинкой из творожного сыра, яиц и сливочного масла «Хачапури-ватрушка»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 500 мл мацони (или кефира), 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соды, сливочное масло (для смазывания пирожков), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

500 г соленого творожного сыра, 1–2 яйца, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста смешайте мацони (кефир), яйца, соль, соду и муку. Замесите некрутое тесто и разделите его на небольшие части. Каждую часть раскатайте на 2 тонкие лепешки, одну из них большего размера. Лепешку большего размера смажьте начинкой слоем толщиной 5 мм, накройте меньшей лепешкой, тщательно защипните края и сделайте в центре большое отверстие (наподобие ватрушки).

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые горячие пирожки смажьте сливочным маслом. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр истолките или пропустите через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, яйца и все тщательно перемешайте.

Пирожки из слоеного теста с сыром сулугуни «Хачапури-конверт»

Ингредиенты

Для теста:

$3^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 1 желток, 400 г сливочного маргарина, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 столовая ложка водки, $^1/_2$ стакана теплой воды.

Для начинки:

500 г тертого сыра сулугуни.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, яйцо, уксус, водку и воду. Замесите тесто и разделите его на 2 части. Каждую часть теста раскатайте в тонкий пласт, смажьте маргарином, сложите конвертом и поместите на 30 минут в холодильник. Эту процедуру повторите 3 раза. Охлажденное тесто вновь раскатайте в тонкие пласты, разрежьте на квадраты и на каждый из них положите начинку. Сложите конвертом и смажьте желтком.

Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Пирожки из слоеного дрожжевого теста на опаре с начинкой из сыра сулугуни и яиц «Ингурские хачапури»

Ингредиенты

Для теста:

5 стаканов муки, 25 г сухих дрожжей, 1 стакан воды, 60 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, растительное масло (для смазывания противня), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

600–700 г сыра сулугуни, 2–3 яйца.

Способ приготовления

Для теста половину нормы просеянной муки смешайте с 50 мл теплой воды и дрожжами. Полученную смесь тщательно перемешайте и дайте опаре подняться.

В готовую опару добавьте оставшиеся продукты, вымесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут в теплое место. Дайте тесту подняться 2 раза, каждый раз обминая его.

Подготовленное тесто раскатайте на квадратики толщиной 8 мм, посыпав рабочую поверхность мукой. На середину каждого квадратика положите начинку и защипните края, придав изделию форму треугольника.

Уложите треугольники на смазанный растительным маслом противень и поверх каждого положите кусочек сливочного масла. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Для начинки сыр сулугуни измельчите и смешайте с взбитыми яйцами.

Пирожки из дрожжевого теста на опаре с начинкой из имеретинского сыра и яиц «Мирзаанские хачапури»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 30 г дрожжей, 8 яиц, 100 мл молока или воды, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, соль.

Для начинки:

500 г имеретинского сыра, 1–2 яйца.

Способ приготовления

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке (воде), добавьте сахар и дайте опаре подняться. Затем все размешайте, добавьте 7 яиц, всыпьте соль, муку и замесите тесто. Поместите его на 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Поднявшееся тесто раскатайте в круглые лепешки толщиной 7–8 мм. На каждую лепешку ровным слоем уложите начинку и защипните с четырех сторон, придав изделию квадратную форму. Подготовленные квадраты уложите на смазанный сливочным маслом противень, дайте расстояться в течение 10 минут и смажьте оставшимся яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки имеретинский сыр пропустите через мясорубку и смешайте с взбитыми яйцами.

Пироги из теста на кефире с сыром сулугуни «Хачапури от Вано и Тамрико»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 500 мл кефира, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_3$ чайной ложки соды, гашенной уксусом, растительное масло, сливочное масло – для смазывания пирогов.

Для начинки:

1 кг сыра сулугуни, 2 желтка.

Способ приготовления

Для теста смешайте кефир со сливочным маслом комнатной температуры, добавьте взбитое яйцо, соду и постепенно всыпьте муку до получения мягкого теста. Разделите тесто на части в зависимости от количества хачапури и каждую часть раскатайте в лепешку. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и снова раскатайте. По всей поверхности лепешки сделайте частые наколы вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые горячие пироги смажьте сливочным маслом. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр сулугуни вымочите в горячей воде, отожмите, мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Затем добавьте желтки и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирог из лаваша с кефиром, творогом и брынзой «Торопливая ачма»

Ингредиенты

3–4 листа лаваша, 300 г смеси из творога и брынзы, 500 мл кефира, 2 яйца, маргарин.

Способ приготовления

Взбейте яйца и смешайте с кефиром. Форму смажьте маргарином, положите в нее 1 или 2 листа лаваша так, чтобы края лаваша свисали. Остальной лаваш разорвите на куски произвольной формы, обмакните в смесь из кефира и яиц, немного отожмите и, не расправляя, положите в форму. Пересыпьте все смесью из творога и брынзы, накройте свободными концами листов лаваша, сверху вылейте остатки кефира и разложите кусочки маргарина. Выпекайте в духовке 20–25 минут до образования румяной корочки при температуре 180–200 °С.

Слоеный пирог из сливочного теста с рассольным сыром «Мцхетская ачма»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 стакана теплой воды, растительное масло (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

300 г тертого рассольного сыра.

Способ приготовления

Для теста смешайте воду, яйцо, муку и замесите крутое тесто (как на пельмени). Разделите его на 6 частей и каждую раскатайте в тонкий пласт. Сливочное масло растопите. В смазанный растительным маслом противень уложите первый слой теста и смажьте его растопленным сливочным маслом. Поверх посыпьте частью тертого сыра. Четыре пласта теста поварите 3 минуты в подсоленной воде и остудите, опустив в ледяную воду. Подготовленные пласты теста уложите на противень, посыпая их сыром. Поверх уложите оставшийся сырой пласт теста и защипните края.

Нарежьте все на прямоугольники и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре. Подавайте теплым.

Пирог из слоеного теста с начинкой из рассольного сыра «Хачапури-пеновани»

Ингредиенты

Для теста:

500–600 г муки, 1 стакан холодной воды, 2 яйца, 250 г сливочного маргарина, 2 чайные ложки уксуса.

Для начинки:

600–700 г любого тертого рассольного сыра.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, воду, 1 яйцо и уксус. Замесите мягкое однородное тесто и раскатайте его в прямоугольный пласт. Сливочный маргарин разделите на 3 равные части и одной из них равномерно смажьте всю поверхность теста.

Сложите пласт теста конвертом, вновь раскатайте в прямоугольный пласт и смажьте вторым куском маргарина. Повторите процедуру еще раз, сверните тесто, накройте его пищевой пленкой и поместите на 1 час 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в тонкий пласт и равномерно разложите начинку. Затем соберите края теста к центру, защипните их, переверните и раскатайте по размеру противня. Подготовленное изделие уложите на противень и смажьте поверхность оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °C. Готовый пирог разрежьте на порционные квадраты. Подавайте с холодным молоком или чаем.

Пироги из дрожжевого теста с начинкой из грузинского рассольного сыра и сливочного масла «Хачапури по-менгрельски»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 1–2 чайные ложки дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 мл растительного масла, соль.

Для начинки:

1 кг грузинского рассольного сыра (брынзы или сыра сулугуни), 200 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Для теста дрожжи разведите в теплом молоке и дайте подняться. Смешайте муку, подготовленные дрожжи, растительное масло, соль и замесите тесто. Поместите его на 1 час в теплое место и дайте подняться. Готовое тесто разделите на 4 части и каждую раскатайте в виде лепешки. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру, защипните их и равномерно распределите начинку внутри изделия, осторожно раскатав его. В центре сделайте небольшое отверстие диаметром 1 см и смажьте тертым сыром, смешанным с взбитым яйцом. Выпекайте в духовке около 15 минут до образования румяной корочки при средней температуре.

Для начинки сыр измельчите (оставив немного для посыпки), добавьте размягченное сливочное масло и, если необходимо, соль. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с сыром-ассорти, базиликом, кинзой и чесноком «Хачапури по-восточному и по-западному»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 20 г сухих дрожжей, 1 стакан сливок, смешанных с водой, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

100 г адыгейского сыра, 100 г сыра сулугуни, 2–3 зубчика чеснока, 1 яйцо, базилик и кинза.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, дрожжи, соль, сахар и смесь из сливок и воды. Все тщательно перемешайте и поместите на 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 2 части и раскатайте их в лепешки. Одну из них уложите в форму и поверх нее равномерно разложите начинку. Накройте все второй лепешкой и тщательно защипните края. Поверхность смажьте взбитым яйцом, размягченным сливочным маслом и сделайте несколько проколов вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С. Для начинки сыр сулугуни и адыгейский сыр натрите на крупной терке, добавьте измельченные кинзу, базилик, взбитое яйцо и пропущенный через пресс чеснок. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Слоеный пирог из сливочного теста с начинкой из сыра сулугуни, сметаны и масла «Цхалтубская ачма»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 5 яиц, 1 стакан воды, 300–400 г сливочного масла, соль, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

1 кг сыра сулугуни, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста яйца взбейте, добавьте воду, муку, соль и замесите тесто. Разделите его на 8 частей, одна из них должна быть больше других. Частям теста придайте форму шаров и оставьте на 10 минут для расстойки.

Подготовленное тесто раскатайте в тонкие пласты, большую часть теста – по размеру противня. Уложите его в смазанный растительным маслом противень и полейте частью растопленного сливочного масла. Шесть пластов теста поварите 1–2 минуты в кипящей воде, затем извлеките, залейте ледяной водой и откиньте на дуршлаг.

Поверх сырого пласта теста положите 3 подготовленных пласта, поливая каждый маслом. Затем уложите половину начинки, поверх нее – 3 подготовленных пласта теста, поливая их маслом, и оставшуюся начинку. Загните края нижнего сырого пласта, накройте все оставшимся сырым пластом теста и нарежьте на порционные куски. Выпекайте в духовке до золотистой корочки при температуре 200 °С.

Для начинки сыр натрите на средней терке и смешайте с растопленным сливочным маслом и сметаной.

Слоеный пирог со сливочным маслом, сыром сулугуни и заливкой из молока, яиц и майонеза «Ахалкалакская ачма»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 4 яйца, 250–300 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана воды, 1 чайная ложка соли.

Для начинки и заливки:

500–600 г сыра сулугуни, 2 яйца, $^1/_2$ стакана молока, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Для теста яйца взбейте до получения пены, влейте воду, всыпьте муку и соль. Замесите такое тесто, чтобы его было легко раскатывать. Разделите тесто на 8 частей и оставьте на 10 минут при комнатной температуре.

Полученное тесто раскатайте как можно тоньше и поварите каждый пласт в кипящей воде 30 секунд – 1 минуту. Затем извлеките шумовкой и опустите в емкость с ледяной водой. Подготовленное таким образом тесто откиньте на дуршлаг.

Один пласт теста аккуратно уложите в смазанную маслом форму. Поверх натрите на крупной терке сливочное масло и уложите 3 подготовленных пласта теста, каждый из них посыпая тертым маслом. Затем положите половину нормы сыра сулугуни, натертого на крупной терке.

Поверх сыра уложите 3 подготовленных пласта теста с маслом. Затем разложите оставшийся сыр и накройте оставшимся пластом теста. (Слои с маслом и сыром можно чередовать, а не выкладывать сыр только в двух слоях.) Нарежьте все на квадраты и залейте смесью из яиц, молока и майонеза.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °С. Затем увеличьте температуру до 220 °С и выпекайте еще 10 минут до образования золотистой корочки.

Пирог из лаваша с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «А-ля ачма»

Ингредиенты

3 листа лаваша, 500 мл кефира, 200 г любого тертого сыра.

Для начинки:

500 г творога, 50 г мелко нарезанных грецких орехов, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, $^1/_2$ пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 чайная ложка сушеной мяты, 2 чайные ложки сушеного орегано, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша разрежьте пополам, залейте кефиром и оставьте ненадолго для пропитки. Уложите в форму подготовленный кусок лаваша и поверх него разложите начинку. Накройте вторым куском и посыпьте его частью сыра.

Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша с начинкой. Последним уложите кусок лаваша без начинки и посыпьте его оставшимся сыром. Запекайте в духовке до зарумянивания сыра при температуре 180–200 °С.

Для начинки творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанные укроп, зеленый лук, чеснок, мяту, орегано и грецкие орехи. Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Запеченные рулеты из лаваша с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Дилижанские»

Ингредиенты

3 листа лаваша.

Для начинки:

300–400 г сыра сулугуни, 2 пучка любой зелени, 4 столовые ложки замороженного топленого масла.

Способ приготовления

Сыр сулугуни и замороженное топленое масло натрите на крупной терке, зелень измельчите. Листы лаваша посыпьте тертым сыром, стружками масла, зеленью и сверните рулетами. Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 150 °C.

Пирог из сметанного теста с молодым сыром и сваренными вкрутую яйцами по-грузински «Гведзели»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{3}{4}$ стакана муки, 150 г сметаны, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, 100 г сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня), $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

300 г молодого рассольного сыра, 5 сваренных вкрутую яиц.

Способ приготовления

Для теста муку смешайте с содой и просейте. Сметану, сахар и соль перемешайте до растворения соли и сахара. Предварительно размятое сливочное масло взбейте деревянной лопаткой в течение 5–8 минут. Постепенно добавьте сметанную смесь, затем муку и за 20–30 секунд замесите тесто.

Половину теста раскатайте в пласт толщиной 1 см и уложите на смазанный растительным маслом противень. Сыр нарежьте ломтиками и равномерно разложите ровным слоем поверх теста (соленый сыр предварительно вымочите в воде).

Поверх сыра положите слой нарезанных кружками яиц. Оставшееся тесто раскатайте в пласт, накройте им начинку и защипните края. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 200–210 °C.

Запеченные конвертики из лаваша с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Эчмиадзинские»

Ингредиенты

2 листа лаваша.

Для начинки:

100 г сыра сулугуни, 100 г нежирного творога, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 20 г сливочного масла, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Листы лаваша нарежьте большими квадратами и на каждый положите начинку. Сверните конвертиками и смажьте слегка взбитым яйцом.

Подготовленные конвертики уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 5–10 минут при температуре 180 °С. Подавайте немедленно.

Для начинки сыр сулугуни разомните вилкой, добавьте творог, рубленую зелень кинзы и пропущенный через пресс чеснок.

Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирог из лаваша с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом, кунжутом и базиликом «Турецкий бёрек на скорую руку»

Ингредиенты

4 листа лаваша, 2–3 яйца, $^1/_4$ стакана молока, растительное масло и семена кунжута.

Для начинки:

500 г брынзы, 300 г плавленого сыра, 2 помидора, $^1/_4$ пучка укропа, $^1/_4$ пучка базилика.

Способ приготовления

На противень положите бумагу для выпечки и слегка смажьте её растительным маслом. Поверх перпендикулярно друг к другу уложите 2 листа лаваша так, чтобы их края свисали, и разложите начинку.

Яйца взбейте с молоком и растительным маслом. Оставшийся лаваш вырежьте по размеру пирога, смажьте полученной смесью и накройте начинку. Загните края так, чтобы получился закрытый пирог, смажьте поверхность смесью из яиц, молока, растительного масла и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Для начинки брынзу и плавленый сыр измельчите и смешайте. Помидоры и зелень мелко нарежьте и смешайте с сыром и брынзой. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Блюда с фасолью и овощами

Осетинские пироги из пресного теста с начинкой из картофеля, сыра и лука «Картофджын»

Ингредиенты

Для теста:

$5^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана молока, сливочное масло, $^1/_2$ столовой ложки соли.

Для начинки:

1 кг картофеля, 300 г адыгейского (осетинского) сыра, 4 луковицы, 1 стакан молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Для теста яйцо, теплое молоко и соль взбейте венчиком. Добавьте муку и замесите нежное, в меру упругое тесто. Подготовленное тесто оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Спустя это время разделите тесто на 6 частей (колобков).

Каждую часть теста пальцами разомните в лепешку, прижимая тесто в основном в середине, оставляя утолщенными края. На подготовленную лепешку уложите шестую часть начинки. Затем по кругу аккуратно соберите края теста к середине, вытягивая и делая защипы.

Пройдя круг, продолжайте вытягивать и перекладывать в защипах тесто, на этом этапе по форме напоминающее горшочек. В результате у вас должен получиться закрытый пирог. Скопившиеся в середине излишки теста отщипните или срежьте ножом и осторожно придайте пирогу более плоскую форму.

Подготовьте таким образом оставшиеся 5 лепешек. Каждую из них уложите на сковороду с небольшим количеством растительного масла.

Выпекайте в духовке с обеих сторон до образования золотистой корочки при низкой температуре, изредка передвигая на сковороде для равномерной выпечки. Готовые горячие пироги разрежьте на части и на середину каждой положите кусочек сливочного масла.

Для начинки сварите картофель в мундире, быстро очистите от кожицы и пропустите через мясорубку. Добавьте натертый на крупной терке сыр, влейте кипяченое молоко и посолите. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до готовности и смешайте с картофелем и сыром.

Полученную начинку тщательно перемешайте, посолите, если нужно, и разделите на 6 частей.

Осетинские пироги из дрожжевого теста на кефире с картофелем и брынзой «Картофджын-вариант»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 7 г свежих дрожжей, 250 мл кефира, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 чайная ложка сахара, $1^1/_2$ столовой ложки растительного масла, сливочное масло.

Для начинки:

5 картофелин, 600 г брынзы.

Способ приготовления

Для теста муку просейте, половину смешайте с дрожжами, сахаром и кефиром. Полученную смесь тщательно перемешайте, накройте и оставьте на 1 час в теплом месте. Спустя это время добавьте оставшуюся муку, воду, растительное масло и яйцо. Вымесите тесто и разделите его на 3 части. Каждую часть скатайте в шар, накройте и дайте постоять еще 30 минут.

Руками разомните каждый шар из теста в небольшую лепешку. На центр каждой из них положите треть начинки и снова соберите в форме шара. Подготовленные таким образом шары с начинкой разомните руками в большие плоские лепешки и в центре каждой сделайте отверстие. Уложите лепешку на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте каждую лепешку в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и уложите друг на друга. Подавайте теплыми.

Для начинки картофель очистите, сварите до готовности без добавления соли и разомните в пюре. Брынзу нарежьте небольшими кусочками и измельчите в блендере. Измельченную брынзу добавьте в теплое картофельное пюре и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой, зеленым луком, укропом, петрушкой, базиликом и кинзой «Цахараджын с зеленью»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1 1/2 чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1 1/2 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин, сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

Ботва от 5–6 шт. свеклы, 1/2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка кинзы, 1/2 пучка базилика, соль.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов. Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога. Для начинки свекольную ботву тщательно вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Измельчите зеленый лук, укроп, петрушку, кинзу и базилик. Смешайте свекольную ботву с зеленью, слегка посолите, тщательно перемешайте и отожмите. Полученную начинку разделите на 3 части.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с картофелем, луком, шафраном и рассольным сыром «Тоже картофджын»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1 1/2 чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1 1/2 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин, сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

400 г картофеля, 300 г любого рассольного сыра, 1–2 луковицы, 1 яйцо, 1 чайная ложка шафрана, сливочное масло, 1 чайная ложка перца.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов. Подошедшее тесто разделите на 4 части, придав им форму шара. Каждый из них раскатайте в круг толщиной 3–5 мм. На середину уложите начинку и соберите края теста так, чтобы начинка оказалась внутри. Осторожно раскатайте изделие скалкой, придав ему форму тонкой лепешки, в которой толщина начинки 1 см. Чтобы переложить пирог на противень, намотайте его на скалку и уложите на бумагу для выпечки.

Каждый пирог смажьте взбитым желтком и наколите зубочисткой: в середине пирога чаще, ближе к краям – реже. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180–200 °С сначала на нижней решетке, затем на верхней. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом. Подавайте, уложив стопкой и нарезав на порции.

Для начинки картофель сварите в мундире, горячим очистите от кожицы и разомните толкушкой. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Смешайте картофельное пюре с луком, добавьте тертый рассольный сыр, взбитое яйцо, перец и шафран. Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на 4 части.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из листьев зеленой черемши и сыра «Давонджын»

Ингредиенты

Для теста:

300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 5 г сахара, 30 г маргарина, сливочное масло – для смазывания пирога.

Для начинки:

300 г листьев зеленой черемши, 150 г рассольного сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста в молоко добавьте воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку.

Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 °С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.

Для начинки листья черемши переберите и тщательно промойте под проточной водой. Обсушите на полотенце, мелко нарежьте, посыпьте солью и разомните. Сыр разомните и смешайте с подготовленными листьями черемши.

Полученную начинку тщательно перемешайте.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сулугуни и свекольной ботвой «Цахараджын с сыром»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1 1/2 чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1 1/2 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин и сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

250 г свекольной ботвы, 200 г сыра сулугуни, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки. Соберите края теста к середине, придав изделию форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога. Для начинки свекольную ботву промойте в проточной воде, обсушите и мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке или пропустите через мясорубку.

Смешайте ботву с сыром, слегка посолите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из дрожжевого теста со свекольной ботвой «Цахараджын без сыра»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 1–1 1/2 чайной ложки свежих сухих дрожжей (или 1 пакетик дрожжей «Саф-момент»), 750 мл теплой воды, 1 1/2 столовой ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, маргарин, сливочное масло, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

Ботва от 6–7 шт. свеклы, соль.

Способ приготовления

Для теста свежие сухие дрожжи разведите в 100 мл теплой воды, добавьте сахар и дайте опаре подняться. В оставшиеся 650 мл теплой воды положите соль, сахар и опару. Все размешайте, всыпьте муку и замесите тесто. Полученное тесто смажьте растительным маслом и, прикрыв пищевой пленкой, дайте подняться в течение 2 часов.

Подошедшее тесто разделите на 3 части и каждую тонко раскатайте в круг. На каждый из них положите треть начинки и немного посолите, чтобы сок не успел выделиться. Соберите края теста к середине, придав пирогу форму шара. Переверните швом вниз и слегка придавите ладонями. Затем уложите в смазанную маргарином сковороду (форму), растяните до краев сковороды и в центре сделайте отверстие.

Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 180–200 °С. Первые 5 минут выпекайте на нижней решетке, затем переставьте на верхнюю и выпекайте до зарумянивания. Готовый пирог извлеките из духовки и обильно смажьте сливочным маслом по направлению к отверстию пирога.

Для начинки свекольную ботву тщательно вымойте, обсушите, мелко нарежьте и разделите на 3 части.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с начинкой из фасоли, лука, чеснока и кинзы «Хаедурджын»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 250 мл кефира, 3–4 столовые ложки майонеза, 7 г свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 100 мл воды, $1^1/_2$ столовой ложки растительного масла и немного – для смазывания посуды, сливочное масло.

Для начинки:

1 стакан фасоли, 2–3 небольшие луковицы, 3–4 зубчика чеснока, $^1/_2$ пучка кинзы, молоко, сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте, смешайте с дрожжами, сахаром и кефиром. Полученную смесь тщательно перемешайте, накройте и оставьте на 1 час 30 минут в теплом месте. Спустя это время разделите подошедшее тесто на части по количеству пирогов, скатайте в форме шаров, уложите в смазанную растительным маслом миску, накройте пищевой пленкой и дайте тесту еще раз подойти.

Руками разомните каждый шар из теста в небольшую лепешку. В центр каждой из них уложите начинку и снова соберите в форме шара. Подготовленные таким образом шары с начинкой разомните руками в большие плоские лепешки и в центре каждой сделайте прокол. Уложите лепешку на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпекайте каждую лепешку в духовке 20 минут при температуре 180 °С. Готовые пироги обильно смажьте сливочным маслом и уложите друг на друга. Подавайте теплыми.

Для начинки фасоль переберите и тщательно промойте под проточной водой. Положите фасоль в казан, залейте холодной водой и доведите до кипения. Поварите 20 минут, слейте воду, залейте свежей водой и поварите до готовности, добавляя при необходимости воду. Готовую фасоль откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и пропустите через мясорубку.

Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле. Чеснок пропустите через пресс, кинзу мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты, добавив немного молока для сочности. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с сыром, свекольной ботвой, картофелем и творогом «Цахараджын-вариант»

Ингредиенты

Для теста:

3–4 стакана муки, 1 стакан кислого молока (кефира, сыворотки), 1 стакан молока, 2 чайные ложки свежих или сухих дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, 30 г сливочного масла, растительное масло, 1 щепотка соли.

Для начинки:

500 г осетинского сыра, 2–3 средние по величине картофелины, 150 г творога, свекольная ботва.

Способ приготовления

Для теста смешайте теплое молоко с сахаром, 2 чайными ложками муки и дрожжами. Дайте опаре подойти в течение 10–15 минут, затем перелейте ее в большую миску, добавьте кислое молоко (кефир, сыворотку) комнатной температуры, яйцо, сметану, размягченное сливочное масло и соль.

Полученную массу тщательно перемешайте, всыпьте понемногу муку и замесите тесто. Полученное тесто поместите на 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 3 части, придав каждой форму шара. В подготовленный шар теста вомните шар начинки, натягивая тесто на начинку. Защипните края теста, разомните все в лепешку и в ее центре сделайте пальцем отверстие. Каждое изделие уложите на смазанную растительным маслом сковороду. Выпекайте в духовке 20 минут до зарумянивания при температуре 200 °С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом и уложив друг на друга.

Для начинки картофель сварите в мундире, очистите и натрите на крупной терке. Сыр тоже натрите крупной терке.

Свекольную ботву вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Смешайте все подготовленные продукты и добавьте творог. Тщательно перемешайте полученную начинку, разделите ее на 3 части и каждой придайте форму шара.

Осетинские пироги из дрожжевого теста с капустой, сыром сулугуни, луком, сметаной и грецкими орехами «Кабускаджын»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг 200 г муки, 1 чайная ложка дрожжей, $^1/_2$ стакана кефира или молока, 1 столовая ложка сахара, 30 г маргарина, сливочное масло, 3–4 чайные ложки соли.

Для начинки:

3 кг капусты, 1 кг сулугуни, 4 луковицы, 4 стакана молотых грецких орехов, сметана, растительное масло и соль.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, в центре сделайте углубление и влейте в него кефир (молоко). Затем добавьте размягченный маргарин, соль, сахар и дрожжи. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на 5 частей и каждую разомните руками в лепешку толщиной 1 см. На лепешку уложите начинку, отступив от края на 4 см. Соберите края к центру, срежьте лишнее тесто и разровняйте поверхность руками.

Каждое изделие аккуратно уложите на плоскую сковороду и посередине сделайте надрез. Выпекайте в духовке 20 минут до образования румяной корочки при температуре 180 °С. Подавайте пироги горячими, обильно смазав сливочным маслом.

Для начинки лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Капусту нашинкуйте, добавьте к луку и потушите до золотистого цвета. Полученную массу остудите, добавьте натертый на крупной терке сулугуни, молотые орехи и немного сметаны. Все посолите и тщательно перемешайте.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из зеленого лука и сыра «Кадындзджын»

Ингредиенты

Для теста:

300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 1 чайная ложка сахара, 30 г маргарина, сливочное масло – для смазывания пирога.

Для начинки:

600 г зеленого лука, 200 г осетинского сыра, сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте теплое молоко и теплую воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое место. Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку. Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 °С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом. Для начинки зеленый лук тщательно промойте, обсушите на полотенце и нарежьте мелкими колечками. Сыр натрите на крупной терке. Разогрейте сливочное масло и слегка обжарьте лук до мягкости и слабого изменения цвета. Затем смешайте с тертым сыром, посолите, если надо, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Осетинский пирог из дрожжевого теста с начинкой из тыквы, лука, сливочного масла и чабреца «Насджын»

Ингредиенты

Для теста:

300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 100 мл воды, 1 чайная ложка сахара, 30 г маргарина, сливочное масло – для смазывания пирога.

Для начинки:

600 г тыквы, 1–2 луковицы, 60 г сливочного масла, чабрец, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста смешайте теплое молоко и теплую воду, дрожжи, сахар и все размешайте. Муку просейте горкой, в середине сделайте углубление и влейте в него полученную смесь. Добавьте размягченный маргарин, посолите и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто разомните в лепешку толщиной около 1 см и на середину положите начинку. Концы теста соберите к середине и защипните. Разровняйте поверхность пирога, придав ему ровную толщину и округлую форму. Посередине сделайте в тесте надрез для выхода пара.

Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 220 °С. Готовый пирог обильно смажьте сливочным маслом.

Для начинки тыкву натрите на крупной терке. Если тыква сочная, отожмите сок. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Смешайте тыкву и лук, добавив немного сахара, если тыква несладкая. Все посолите, поперчите, положите чабрец и тщательно перемешайте полученную начинку.

Пирожки из сливочно-сметанного теста с тыквой, луком и зирой «Газлинская самса»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для мягкого теста), 250 г сливочного масла или маргарина, 250 г сметаны или каймака (густые уваренные пенки, приготовленные из жирного топленого молока), 1 яйцо, немного разрыхлителя (соды или разведенных сухих дрожжей), соль.

Для начинки:

500 г тыквы, 300 г лука, 50 г говяжьего или бараньего жира (сала), зира, перец, соль.

Способ приготовления

Для теста охлажденное сливочное масло (маргарин) натрите на терке, пересыпая мукой. У вас должна получиться крупная крошка. Яйцо взбейте, смешайте со сметаной, солью и разрыхлителем (содой, дрожжами). В полученную смесь всыпьте масляную крошку, добавьте муку и быстро замесите тесто. Подготовленное тесто до раскатывания держите в холодильнике. Охлажденное тесто нарежьте кусочками и каждый раскатайте в кружок. На середину каждого положите начинку и немного говяжьего или бараньего жира (сала). Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы жидкость не вытекла, защипните уголки теста. Подготовленные пирожки переверните и уложите на противень. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Для начинки тыкву нарежьте кубиками со стороной 5 мм. Лук тоже очень мелко нарежьте и смешайте с тыквой.

Все посолите, посыпьте перцем, зирой и тщательно перемешайте полученную начинку. Отдельно мелко нарежьте говяжий или бараний жир (сало).

Пирожки с хулькаром, шпинатом, огуречной травой, черемшой и базиликом «Зеленая самса»

Ингредиенты

Для теста:

Мука (для теста средней плотности), 100–120 г сливочного масла, 250 мл ледяной воды, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

Смесь из хулькара (один из видов лука), шпината, огуречной травы, черемши и базилика (можно заменить любыми другими травами), бараний курдючный или говяжий жир и соль, $^1/_2$ стакана растительного масла.

Способ приготовления

Для теста охлажденное сливочное масло натрите на терке, пересыпая мукой. Всыпьте соль, сухие дрожжи, влейте ледяную воду и быстро замесите тесто. Тесто должно получиться средней плотности. Подготовленное тесто поместите на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто разомните, скатайте в форме колбасок и нарежьте их небольшими кусочками. Каждый из них раскатайте в тонкие кружки размером с блюдце. На середину положите начинку и немного бараньего курдючного или говяжьего жира. Загните одну сторону кружка, внахлест уложите другую сторону и также внахлест третью сторону, придав пирожку форму треугольника. Чтобы жидкость не вытекла, защипните уголки теста.

Подготовленные пирожки переверните и уложите на смазанный растительным маслом противень. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре.

Для начинки всю зелень мелко нарежьте. В казане нагрейте растительное масло и положите всю зелень. Потушите смесь, постоянно помешивая, до выпаривания всего сока. Именно тогда, когда весь сок выпарится, начинка готова. Посолите ее, снимите с огня и тщательно перемешайте.

Пирожки из дрожжевого теста с тыквой, сахаром и шкварками из курдючного сала «Самса-ашкавак»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 2 стакана воды, топленое масло (для смазывания пирожков), растительное масло (для смазывания противня), 2 чайные ложки соли.

Для начинки:

1 кг 500 г тыквы, 2–3 луковицы, 200 г шкварок из курдючного сала, 500 г муки, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка перца, 1 чайная ложка соли

Для смазывания теста:

1 яйцо, 50 мл молока.

Способ приготовления

Для теста соль и дрожжи растворите в теплой воде. Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Скатайте его в шар, накройте салфеткой и поместите в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на шарики величиной с грецкий орех, раскатайте их в тонкие круглые лепешки. На каждую из них положите начинку, сверните конвертом и смажьте взбитым с молоком яйцом. Подготовленные изделия уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 30–40 минут до зарумянивания при средней температуре. Подавайте со сметаной, смазав пирожки растопленным топленым маслом. Для начинки тыкву очистите от кожуры, семян и нарежьте кубиками. Затем смешайте с нашинкованным луком и шкварками из курдючного сала, посыпьте солью, сахаром и перцем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Рулет из вытяжного теста с картофелем, жареным луком и чесноком «Любимый штрудель Изи Гурмана»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{3}$ стакана муки и немного – для посыпки, $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, сливочное масло (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), 1 щепотка соли.

Для начинки:

3–4 картофелины, 1–2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, растительное масло и соль.

Способ приготовления

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте.

Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °C. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Для начинки испеките картофель в кожуре, очистите, разомните в пюре и полейте растительным маслом. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, тщательно перемешайте и остудите.

Лепешки, хлеб, лаваш, булочки

Тонкие лепешки из пресного крутого теста по-узбекски «Чевати»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замесите крутое тесто и разделите его на куски весом около 100 г. Каждому куску придайте форму шара и при помощи короткой скалки раскатайте в лепешки толщиной 2–3 мм. На каждую лепешку нанесите вилкой узорчатые наколы по всей поверхности. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Если у вас есть тандыр, то перед посадкой обратную сторону каждой лепешки слегка смочите в подсоленной воде. Лепешку осторожно прилепите смоченной стороной к горячим стенкам тандыра. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к вареному или жареному мясу, острым овощным блюдам и пряным блюдам из риса.

Хлеб из сдобного теста со сметаной и кислым молоком «Патирча – хорезмская лепешка»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

1 стакан топленого или сливочного масла, 1 стакан воды, 2 чайные ложки соли, 1 стакан сметаны (для смазывания теста), 2–3 столовые ложки кислого молока – для смазывания лепешек, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

В теплой воде растворите соль, добавьте топленое или сливочное масло, муку и замесите тесто. Накройте его салфеткой и дайте расстояться 10–15 минут. Затем все тесто раскатайте в большой пласт толщиной 5 мм и смажьте поверхность сметаной. Сверните тесто рулетом, затем, взяв за оба конца, одновременным движением левой руки вперед, а правой назад скрутите несколько раз. Подготовленное тесто разделите на куски весом около 300 г. Каждый кусок раскатайте в лепешку толщиной 2 см по краям и 5 мм в середине. Сделайте на всей поверхности узорчатые наколы вилкой. Уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, то перед посадкой лицевую сторону лепешек смажьте кислым молоком, обратную – подсоленной водой. Снимайте лепешки сразу, как они подсохнут, но еще не зарумянятся. Подавайте к шашлыку, сыру, сваренным вкрутую яйцам.

Лепешки из дрожжевого теста на газированной воде с оливковым маслом, морской солью, сушеными травами и кунжутом «Суповая принадлежность»

Ингредиенты

450–500 г муки, 250 мл газированной воды, 2 чайные ложки дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки оливкового масла – для смазывания лепешек, морская крупная соль, любые сушеные травы и семена кунжута, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Из муки, газированной воды, дрожжей, сахара и 1 чайной ложки соли замесите тесто и поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в лепешки и оставьте для расстойки. Затем лепешки смажьте оливковым маслом и пальцем сделайте углубления в тесте. Подготовленные лепешки посыпьте морской крупной солью, измельченными сушеными травами и семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте к супу.

Испеченные в котле со сферическим дном лепешки из дрожжевого теста по-узбекски «Козон патир»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

2 стакана молока, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка соли, 200 г сливочного (топленого) масла – для смазывания лепешек и котла.

Способ приготовления

В теплом молоке растворите дрожжи и соль, всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Поместите его на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Подошедшее тесто разделите на части и каждую из них раскатайте в лепешку толщиной 2 см с диаметром, равным диаметру верхнего края котла со сферическим дном. Горячий котел смажьте сливочным (топленым) маслом и положите в него лепешку так, чтобы она приняла форму котла. Убавьте огонь и испеките лепешку с одной стороны до румяной корочки. Затем переверните лепешку и испеките ее с другой стороны тоже до румяной корочки.

Для того чтобы лепешки дошли до готовности, поместите их на 5–10 минут в горячую духовку. Подавайте, положив на середину горячей лепешки кусочек сливочного масла.

Лепешки из дрожжевого теста с кукурузной мукой и тыквой «Зогара нон»

Ингредиенты

На 900 г кукурузной муки:

100 г пшеничной муки, 200 г тыквы, 2 стакана воды, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Просейте кукурузную муку и смешайте с 3 чайными ложками пшеничной муки. Тыкву очистите от кожуры, семян и натрите на средней терке. Затем смешайте с мукой и замесите тесто, смешав дрожжи с теплой водой. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на куски весом около 200 г, скатайте в шары, используя для подсыпки пшеничную муку, накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 25–30 минут. В середине каждого шара из теста сделайте глубокий прокол ручкой деревянной ложки, вращая ее вокруг сырья, и придайте тесту полушарообразную форму. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Диетические лепешки на травяном настое из первых весенних побегов «Кук патир»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

2 стакана травяного настоя, 25 г дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Для настоя:

1 кг смеси из первых побегов зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака, шпината, люцерны; зелень чеснока, зеленый и репчатый лук, 1 л воды.

Способ приготовления

Эти диетические лепешки готовятся 1–2 раза только весной, когда появляются первые побеги зелени дикорастущей мяты, лебеды, конского щавеля, пастушьей сумки, одуванчика, портулака и шпината. Соберите их, промойте и добавьте к ним побеги люцерны, чеснока, зеленый и репчатый лук. Все мелко нарубите и пропустите через мясорубку. Один килограмм травяного фарша залейте теплой водой, дайте настояться и отожмите. На основе полученного травяного настоя замесите дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, разделите его на куски весом около 300 г, скатайте в шары и накройте полотенцем. Дайте расстояться в течение 10–15 минут и раскатайте в лепешки без ободка толщиной 1–1,5 см. По всей поверхности лепешек нанесите узорные наколы вилкой. Подготовленные лепешки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Если у вас есть тандыр, выпекайте лепешки в нем.

Лепешки из заварного теста с черемшой, семенами кунжута и сыром «Китайские штучки»

Ингредиенты

1 стакан муки, 100 г любого тертого сыра, 1 пучок черемши, $^1/_4$ чайной ложки разрыхлителя, $^1/_2$ стакана кипятка, 2 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания лепешек, 1 яйцо – для смазывания лепешек, семена кунжута, $^1/_4$ чайной ложки мелкой соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, растительное масло, разрыхлитель и мелкую соль. Полученную смесь залейте кипятком и размешайте сначала лопаткой, после остывания – руками. Замесите заварное тесто, придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Подготовленное тесто разделите на 12 частей весом около 50 г. Каждую часть очень тонко раскатайте и кулинарной кистью смажьте растительным маслом. Черемшу мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке. Посыпьте лепешки черемшой и сыром.

Сверните каждую лепешку в форме спирали, придайте ей вид улитки и придавите рукой. Затем вновь раскатайте в лепешку толщиной максимум 1 см. Подготовленные лепешки смажьте взбитым яйцом и посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Лепешки из теста с кукурузной и пшеничной мукой, сливками, творожным сырком, пахтой, петрушкой и семенами кунжута «Вах!»

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана пшеничной муки, $^1/_2$ стакана кукурузной муки, 100 г творожного сырка, $^1/_2$ стакана жирных сливок, $^1/_2$ стакана пахты, 2 чайные ложки разрыхлителя, 6 столовых ложек семян кунжута, 50 г зелени петрушки, растительное масло (для смазывания противня), 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки мелко нарубите. Творожный сырок протрите через сито, постепенно добавьте кукурузную и пшеничную муку, разрыхлитель, соль, сливки (отлив 2 столовые ложки), зелень и семена кунжута. В полученную смесь небольшими порциями влейте пахту, замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место.

Подготовленное тесто разделите на 12 частей и каждую из них раскатайте в лепешку. Уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте оставшимися сливками и поместите на 15 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С.

Маленькие дрожжевые лепешки с оливковым маслом «Пита по-палестински»

Ингредиенты

На 16–18 штук:

5 стаканов муки, 2 столовые ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 500 мл теплой воды, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, влейте оливковое масло и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто укутайте и оставьте до тех пор, пока оно немного не поднимется. Затем разделите тесто на одинаковые небольшие шарики и каждый из них раскатайте в лепешку.

Аккуратно уложите все лепешки на противень, накройте полотенцем и дайте тесту немного подняться. Выпекайте в духовке 6–8 минут при температуре 200 °С.

Если вы хотите испечь питу впрок, немного остывшие лепешки уложите в полиэтиленовый пакет, завяжите его и поместите в морозильную камеру. Перед подачей извлеките питу из морозильной камеры, оставьте ненадолго при комнатной температуре и разогрейте в микроволновой печи.

Арабские булочки из дрожжевого теста с маком или семенами кунжута для бутербродов «Кайзар»

Ингредиенты

5 стаканов муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сухого молока, 2 стакана теплой воды, 2 столовые ложки растительного масла (для смазывания противня), семена кунжута или мак, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, сухое молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики и каждый из них немного обомните на посыпанной мукой поверхности. Затем снова придайте форму шариков и оставьте на 15–20 минут для расстойки. Спустя это время сбрызните верх шариков водой и обильно посыпьте маком или кунжутом.

Подготовленные шарики уложите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 180 ˚С. Для приготовления бутербродов разрежьте булочки только тогда, когда они остынут.

Луковые булочки из дрожжевого теста с маком «Беэр-Шева – Сан-Франциско»

Ингредиенты

На 12–14 штук:

500 г муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 3–4 луковицы, 2 яйца, 4 столовые ложки мака, 1 столовая ложка сахара, 250 мл теплой воды, 2 столовые ложки растительного масла и немного (для смазывания теста), $1^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Смешайте дрожжи, сахар и воду с помощью миксера, кухонного комбайна или вручную в большой миске.

Посыпьте мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока на поверхности не появятся пузырьки.

Взбейте 1 чайную ложку соли, растительное масло, 1 яйцо и добавьте в дрожжевую смесь. Затем постепенно всыпьте муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут, пока оно не будет отходить от стенок миски. Если тесто слишком липкое, добавьте еще немного муки.

Подготовленное тесто уложите в смазанную маслом миску и обваляйте его в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, ударьте по нему кулаком и вымесите в течение 3–4 минут. Затем вмешайте в тесто половину нормы лука, нарезанного как можно мельче.

Сделайте из теста шарики размером с яйцо и расплющите каждый шарик до толщины 1 см.

Взбейте оставшееся яйцо с 2 столовыми ложками воды и 1 щепоткой соли. Сделайте углубление в каждом изделии, смажьте яйцом, посыпьте оставшимся луком, маком и дайте подняться вдвое в течение 45 минут в теплом месте.

Выпекайте в духовке 20 минут до бледно-золотистого цвета при температуре 190 °C. Подавайте горячими с маслом или холодными, наполнив начинкой для бутербродов, или к супу.

Лепешки из дрожжевого теста с рассыпчатой мучной начинкой, шафраном и топленым маслом по-армянски «Соленый назук»

Ингредиенты

Для теста:

750 г муки, 25 г дрожжей, 230 мл воды, растительное масло (для смазывания противня), 1 желток – для смазывания лепешек, 4 чайные ложки соли.

Для начинки:

400 г муки, 250 г топленого масла, шафран, 5 чайных ложек соли.

Для прослойки:

250 г топленого масла.

Способ приготовления

В теплую воду с растворенными в ней дрожжами и солью всыпьте небольшими порциями муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 25–30 минут, затем поместите на 30–35 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте скалкой в пласт толщиной 1,5–2 см. Поверхность пласта смажьте растопленным топленым маслом, сложите вдвое и вновь раскатайте. Проделайте эту процедуру 4–5 раз. В последний раз тесто раскатайте, сверните рулетом и нарежьте на куски весом около 70 г. Каждый кусок теста раскатайте в лепешку толщиной 5–7 мм. В центр лепешки положите около 50 г начинки. Края теста сверните к середине, придайте круглую форму и на поверхности сделайте пальцами углубления. Толщина лепешки должна быть 1–1,5 см. Подготовленные лепешки уложите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, смажьте взбитым желтком и в нескольких местах сделайте наколы вилкой. Выпекайте в духовке 25–30 минут при средней температуре. Для начинки охлажденное топленое масло разотрите в течение 12–15 минут, добавьте шафран, соль, все тщательно перемешайте и всыпьте небольшими порциями муку. Смесь разотрите до получения рассыпчатой массы.

Простой дрожжевой лаваш «Рецепт шеф-повара Самвела»

Ингредиенты

1 кг муки, 1 чайная ложка дрожжей, 500 мл воды, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте на 20–30 минут для расстойки. Затем шарики из теста раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше. Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке с обеих сторон до готовности при средней температуре.

Варено-печеные булочки из дрожжевого теста с множеством вариантов добавок и разными наполнителями «Бейглс-универсум»

Ингредиенты

На 10–12 штук:

500 г муки из твердых сортов пшеницы, 7 г сухих дрожжей, 1 желток, 2 столовые ложки сахара, 250 мл теплой воды, растительное масло (для смазывания противня), кукурузная мука – для посыпки противня, 1 столовая ложка соли.

Добавки в тесто:

Сушеный репчатый лук, пропущенный через пресс чеснок, мак.

Для посыпки теста:

Мак, семена кунжута, тмин, сушеный лук, пропущенный через пресс чеснок.

Способ приготовления

Перемешайте в миске дрожжи, соль и муку. В отдельную большую миску налейте теплую воду. Постепенно добавьте в воду половину смеси из муки, дрожжей и соли. Взбейте все до получения однородного жидкого теста. Затем добавьте оставшуюся мучную смесь и замесите плотное тесто. Посыпьте стол мукой и вымешивайте на нем тесто в течение 10–20 минут, пока оно не станет блестящим и гладким. (Вы можете вымесить тесто в хлебопечке в течение 5–8 минут.) Если тесто получится клейким, добавьте в него немного муки. Тесто для бейглс должно быть гораздо более плотным, чем обычное тесто для хлеба. Слегка смажьте миску растительным маслом, положите в нее тесто и несколько раз переверните, чтобы оно было полностью покрыто маслом. Накройте миску полотенцем и поместите в теплое место минимум на 40 минут до увеличения объема в 2 раза.

Посыпьте стол мукой, положите тесто на стол и обомните его. Вымешивайте тесто 3–4 минуты до тех пор, пока оно не станет гладким и эластичным. Подготовленное тесто разделите на 10–12 шариков. Проткните один шарик большим пальцем и, помогая пальцами, откройте отверстие, одновременно расплющивая тесто. У вас должно получиться кольцо диаметром 6–7,5 см. Таким образом сделайте кольца из оставшихся шариков

теста и уложите их на разделочную доску, посыпанную мукой. Поместите изделия на 20 минут в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Налейте в большую кастрюлю 3–4 л воды, добавьте сахар, доведите воду до кипения и уменьшите огонь. Поварите 8 минут каждое полученное кольцо в кипящей воде, изредка переворачивая, чтобы оно равномерно сварились. Сваренное кольцо извлеките из кастрюли шумовкой, обсушите и уложите на слегка смазанный растительным маслом и посыпанной кукурузной мукой противень. Смажьте каждое кольцо смесью из взбитого с 1 столовой ложкой воды и желтка.

Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 200 ˚С. Подавайте, остудив на решетке, смазав смальцем, сливочным сыром с добавками, или уложив поверх кусочки лосося и свежие нарубленные овощи.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста с двумя вариантами закваски, тмином или укропными семенами «Рецепт от пекаря Иосифа»

Ингредиенты

На 2 буханки:

1 кг 600 г муки, 7 г сухих дрожжей, 250 мл теплой воды, 4 столовые ложки семян тмина или укропа, кукурузная мука – для посыпки противней, 1 столовая ложка соли.

Для 1-го варианта закваски:

250 г белой муки или смесь из $^3/_4$ белой муки и $^1/_4$ непросеянной муки, 7 г сухих дрожжей, 250 мл теплой воды.

Для 2-го варианта закваски:

200 г ржаной муки, 250 мл теплой воды.

Способ приготовления

Для первого варианта закваски смешайте муку с дрожжами в большой миске. Сделайте в середине углубление, влейте воду и все перемешайте. Плотно накройте миску и оставьте на 2 дня при комнатной температуре или на 1 неделю в холодильнике.

Для второго варианта закваски положите ржаную муку в большую миску, добавьте первую закваску и воду. Плотно накройте миску и оставьте на 8 часов при комнатной температуре или на 2 дня в холодильнике. Для теста муку положите в большую миску, добавьте закваску, дрожжи, воду, семена тмина или укропа, соль и замесите мягкое, слегка липкое тесто. Затем положите тесто в большую миску, посыпьте сверху мукой, накройте и поместите примерно на 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто уложите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по тесту кулаком. Затем вымесите в течение 3–4 минут до получения эластичного теста. Разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой буханки.

Два противня посыпьте кукурузной мукой, поверх уложите буханки и надрежьте их верх острым ножом. Неплотно накройте изделия полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза. На низ нагретой до 220 °C духовки поместите форму с кипятком. Выпекайте каждую буханку 35 минут до образования коричневой корочки. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим.

Охладите на решетке.

Ржаной хлеб из дрожжевого теста с какао, кофе, семенами тмина, темным пивом и патокой по-еврейски «Памперникель»

Ингредиенты

На 2 буханки:

200 г ржаной муки, 2–2$^{1}/_{2}$ стакана пшеничной муки, 7 г сухих дрожжей, 3–4 столовые ложки какао, 6 столовых ложек темной патоки, 7 столовых ложек темного пива, 1 столовая ложка растворимого кофе, 1 столовая ложка семян тмина, кукурузная мука – для посыпки противней, растительное масло – для смазывания миски и противня, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и нагрейте какао с 50 мл воды. Полученную смесь перемешайте и отставьте. Смешайте дрожжи, пшеничную и ржаную муку, соль, сахар, кофе и тмин. Сделайте в полученной смеси углубление, добавьте какао, 175 мл воды, теплое пиво, растительное масло, патоку и замесите тесто. Положите его на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 10 минут. Затем положите тесто в миску, смазанную растительным маслом, и обваляйте тесто в масле. Накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут в теплое место до увеличения объема теста в 2 раза.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и вымесите в течение 3–4 минут. Затем разделите тесто пополам и каждой части придайте форму круглой или овальной буханки. Уложите их на смазанный растительным маслом и посыпанный кукурузной мукой противень. Накройте полотенцем и дайте расстояться в течение 45 минут до увеличения объема в 2 раза.

Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 185 °C. Если постучать по нижней корочке готовой буханки, то звук должен быть глухим. Охладите на решетке. Подавайте со сливочным маслом, куриным жиром, сметаной или натрите луком или чесноком.

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком или кунжутом «Коса любимой. Традиционная хала к празднику Шаббат»

Ингредиенты

Для теста (на 2 буханки):

500 г муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 120 мл воды, 2 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания миски, 1 чайная ложка соли.

Для глазури:

1 яйцо, 1 щепотка сахара, мак или кунжутные семена.

Способ приготовления

В миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и теплую воду. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность. Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник, чтобы тесто поднялось.

Подошедшее тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, ударьте по тесту кулаком и вымесите до тех пор, пока оно не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Для глазури смешайте яйцо, сахар и соль и смажьте полученной смесью буханки. Затем посыпьте

маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 190 °C. Готовые халы остудите на решетке.

Лепешки из кукурузной муки по-грузински «Мчади»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, $1^1/_2$ стакана воды.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с имеретинским сыром, кинзой, петрушкой и зеленым луком по-грузински «Чвиштари»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, $1^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана тертого имеретинского сыра или вымоченной брынзы, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с тертым имеретинским сыром или вымоченной брынзой. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой. Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лепешки из кукурузной муки с кинзой, петрушкой, зеленым луком и фасолевым пюре по-грузински «Чвиштари-вариант»

Ингредиенты

3 стакана кукурузной муки, $1^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана пюре из вареной фасоли, 1 столовая ложка рубленой зелени кинзы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука.

Способ приготовления

Из кукурузной муки и воды замесите жидковатое, липкое тесто. Рубленую зелень кинзы, петрушки и зеленый лук смешайте с пюре из вареной фасоли. Полученную смесь тщательно разотрите до получения однородной массы и смешайте с тестом.

Смочите руки холодной водой и, отщипывая кусочки теста, скатайте их в шарики. Затем расплющите каждый шарик в лепешку на предварительно разогретой сковороде и накройте ее крышкой.

Выпекайте в духовке при низкой температуре сначала с одной стороны, затем переверните и, не накрывая крышкой, выпекайте с другой стороны. Подавайте горячими.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом «К армянскому празднику всех влюбленных Терендез»

Ингредиенты

$2^1/_2$ стакана муки, 3 белка, $^2/_3$ стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки семян кунжута, 30 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте до получения крутого теста. Вымесите его в течение 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке 10–12 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Лепешки из пресного теста с картофельным пюре или пшенной кашей и обжаренным луком по-татарски «Кыстыбай»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 1 стакан сыворотки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 3 столовые ложки растительного масла, сливочное масло – для смазывания лепешек, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

Картофельное пюре или вязкая пшенная каша с обжаренным луком.

Способ приготовления

Из муки, сыворотки, яйца, соды, растительного масла и соли замесите тугое тесто, как на вареники, накройте его и оставьте на 15 минут при комнатной температуре. Подготовленное тесто разделите на 7 равных частей и придайте им форму шаров.

Каждый шар из теста раскатайте в тонкую лепешку. Выпекайте в духовке на среднем огне на сухом противне. Затем переверните лепешку, смажьте ее сливочным маслом и выпекайте нижнюю сторону до золотистого цвета.

Горячую лепешку несмазанной маслом стороной вверх положите на тарелку, смажьте сливочным маслом и уложите 2 столовые ложки начинки. Быстро сложите лепешку пополам и слегка придавите рукой.

Поверхность полученного полумесяца тоже смажьте сливочным маслом и уложите готовую лепешку в кастрюлю. Подготовленные таким же образом оставшиеся лепешки уложите в кастрюлю друг на друга.

Очень простой лаваш «От домашнего кулинара Серго»

Ингредиенты

2–2$^{1}/_{2}$ стакана муки, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$ стакана воды, $^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в полиэтиленовый пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Томатный лаваш с красным перцем и специями «Рецепт Тариэла, покорителя женщин»

Ингредиенты

500 г муки, 10 г дрожжей, 1 стакан томатного сока, 1 яйцо или молоко (для смазывания теста), любые специи, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей.

Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место. Подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте в духовке на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны при высокой температуре.

Грузинский лаваш с оливковым маслом «Амирани»

Ингредиенты

1 кг муки, 80 г дрожжей, 4–5 столовых ложек кукурузной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки оливкового масла, растительное масло или маргарин (для смазывания противня), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место. Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на 5 частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут при средней температуре. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Индийский лаваш с чесноком «Наан»

Ингредиенты

$3^1/_2$–$4^1/_2$ стакана муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей (7 г), 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 стакан теплой воды, 3 столовые ложки молока, $^1/_4$ стакана сахара, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В большой миске растворите в теплой воде дрожжи, добавьте 1 столовую ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут до образования пенной шапочки. Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста. Вымешивайте 6–8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью. Поместите в теплое место примерно на 1 час до увеличения объема теста в 2 раза.

Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и уложите на противень. Накройте тканью и поместите в теплое место примерно на 30 минут до увеличения объема теста в 2 раза.

Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля и уложите лепешку.

Выпекайте 2–3 минуты до тех пор, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится. (Только следы от решетки должны стать коричневыми, лепешка должна оставаться белой.)

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав маслом испеченную сторону. Выпекайте еще 2–4 минуты до золотистого цвета.

Блюда, обжаренные во фритюре

Ромбики с маком или грецкими орехами «Чак-чак по-татарски»

Ингредиенты

3 $^{1}/_{3}$ стакана муки, 250 г меда, толченые или жареные в сахарном сиропе ядра грецких орехов или мак – по вкусу, 4 яйца, 2 столовые ложки водки, 2 $^{1}/_{2}$ столовой ложки сахара, $^{1}/_{2}$ стакана молока, 1 чайная ложка сливочного масла, растительное масло и соль – по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разотрите с половиной столовой ложки сахара и сливочным маслом. Смесь разведите холодным молоком, слегка посолите и добавьте водку.

Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и замесите крутое тесто. Раскатайте его на жгутики толщиной 5 мм и нарежьте в виде небольших цилиндриков. Обжарьте их в разогретом растительном масле до бледно-розового цвета. В мед всыпьте сахар и быстро вскипятите смесь. Обжаренные кусочки теста переложите в глубокую посуду, залейте горячим сиропом и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на доску, смазанную растительным маслом, разровняйте тонким слоем в виде прямоугольника, дайте слегка остыть и нарежьте ромбиками со стороной 3–4 см. Массу можно уложить на блюдо руками, смоченными холодной водой, придав форму горки.

По желанию перед добавлением меда украсьте жареными в сахарном сиропе грецкими орехами, или посыпьте маком, или толчеными ядрами грецких орехов.

Мучные кусочки с медом, молоком и яйцами «Чак-чак по-казахски»

Ингредиенты

4 стакана муки, 2 стакана меда, 2 столовые ложки водки, 7 яиц, 1 столовая ложка сахара, $^1/_4$ стакана молока, топленое масло (для фритюра).

Способ приготовления

Муку просейте в миску и сделайте в ней углубление. Всыпьте в него сахар, влейте молоко, взбитые яйца, водку и замесите мягкое тесто. Разделите его на несколько частей, скатайте из каждой тонкий жгутик и нарежьте его очень маленькими кусочками. В сотейнике сильно разогрейте масло, всыпьте кусочки из теста и, перемешивая, обжарьте до золотисто-желтого оттенка. В миску положите мед, сахар и поварите все на слабом огне до полного растворения сахара. Обжаренные кусочки теста положите в большую миску, залейте полученным медовым сиропом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо или порционные тарелочки и смоченными в холодной воде руками придайте форму горки. Готовый чак-чак охладите.

Кусочки теста в медово-сахарном сиропе «Чак-чак по-башкирски»

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 стакан меда, 6 яиц, 3 стакана сахара, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_4$ чайной ложки соли, топленое масло (для фритюра).

Способ приготовления

Яйца взбейте вместе с солью, затем всыпьте просеянную муку и замесите пресное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной до 5 мм, нарежьте полосками шириной 1 см и разрежьте их поперек на кусочки шириной 5 мм. Или сформуйте из теста жгуты толщиной 5 мм и нарежьте их на подушечки размером 5×5 мм.

Кусочки теста опустите в сотейник с разогретым маслом и обжарьте до светло-золотистого оттенка. Обжаренные кусочки теста откиньте на дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в миску.

В отдельную миску влейте мед, добавьте сахар, воду и сварите густой сироп. Остудите его до температуры 70 °С, залейте им обжаренные кусочки теста, перемешайте и остудите. Подавайте к чаю, уложив горкой на блюдо.

Мучная лапша с коньяком, медом и сахаром «Чак-чак по-узбекски»

Ингредиенты

3 стакана муки, 5 яиц, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки коньяка, $^1/_2$ стакана сахара, топленое масло (для фритюра), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте, влейте коньяк, посолите смесь и перемешайте. Затем, постепенно добавляя просеянную муку, замесите тесто и дайте ему полежать под салфеткой 20–30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт толщиной не более 2 мм и нарежьте полосками шириной 2–3 см. Полоски теста нарежьте в виде лапши и раскидайте ее по столу, чтобы она немного подсохла и кусочки не прилипали один к другому. Лапшу из теста опустите в сотейник с сильно разогретым маслом, обжарьте и разложите на бумагу для остывания.

Мед влейте в миску, добавьте сахар и, помешивая, нагрейте смесь на слабом огне до тех пор, пока сахар не растворится.

В полученный горячий сироп всыпьте обжаренную лапшу, тщательно перемешайте и уложите в глубокое блюдо, смазанное маслом. Чак-чак спрессуйте смоченными в холодной воде руками и остудите. Подавайте, нарезав кусочками.

Ананасные шарики с сахарной пудрой «Гюзли»

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ стакана муки, 4 столовые ложки мелко нарезанных ананасов, $^{1}/_{2}$ стакана сахарной пудры, 2 яйца, 4 столовые ложки молока, растительное масло (для фритюра), $^{1}/_{4}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте, добавьте соль, молоко и все тщательно перемешайте до полного растворения соли. Муку просейте в миску, влейте полученную яично-молочную смесь, всыпьте измельченные ананасы и, тщательно перемешивая, замесите крутое тесто. В сотейнике сильно разогрейте растительное масло. С помощью чайной ложки опустите в него небольшие шарики из теста и обжарьте их до золотисто-коричневого цвета. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите на сито для удаления излишка масла, уложите на блюдо и слегка остудите. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Сливочные шарики из дрожжевого теста с лимонной цедрой, кардамоном, гвоздикой и сахарной пудрой «Баниясские»

Ингредиенты

3 стакана муки, цедра $^1/_2$ лимона, 4 яйца, 25 г сухих дрожжей, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, $^1/_4$ чайной ложки кардамона, $^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики, $^3/_4$ стакана сахара, 100–150 г сливочного масла, растительное масло (жир) (для фритюра), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте кардамон, гвоздику, лимонную цедру и соль. Всыпьте просеянную муку и все тщательно перемешайте. Растопите на слабом огне сливочное масло, осторожно введите в мучную смесь, добавьте сухие дрожжи и вымесите тесто. С помощью чайной ложки разделайте его на небольшие шарики, опустите их в кипящее растительное масло (жир) и обжарьте со всех сторон. Готовые шарики извлеките шумовкой и положите в дуршлаг для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Сахарные шарики в сиропе «Дибанские»

Ингредиенты

Для теста:

$1\,1/2$ стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки молока, $1/5$ чайной ложки соды, $1/4$ чайной ложки соли, топленое масло (для фритюра).

Для сиропа:

$1\,1/2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Яйца разотрите добела с сахаром и добавьте молоко с растворенной в нем солью. Всыпьте небольшими порциями просеянную с содой муку и замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной не более 1,5 см и специальной выемкой вырежьте из него кружочки диаметром 3–4 см.

В сотейнике сильно разогрейте масло, опустите в него порциями кружочки из теста и обжарьте. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Подавайте, полив горячим сиропом.

Для сиропа в посуду с водой всыпьте сахар, быстро доведите до кипения и поварите на слабом огне 3–5 минут.

Молочные подушечки с сахаром и смальцем «Чахолдах»

Ингредиенты

4 стакана муки, 1 яйцо, $1^1/_2$ столовой ложки сахара, 1 стакан молока, 2 столовые ложки смальца или маргарина, растительное масло (для фритюра).

Способ приготовления

В миске взбейте яйцо с молоком, смальцем (маргарином) и сахаром. Затем всыпьте просеянную муку и замесите пресное сдобное тесто. Сформуйте из него жгуты толщиной 1,5–2 см и нарежьте их в виде небольших подушечек. Кусочки теста порциями опустите в сотейник с сильно разогретым растительным маслом и обжарьте до образования румяной корочки. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в глубокую тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Пряные лепешечки с кардамоном, мускатным орехом и сливочным маслом «Банановые пури»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 банана, $^1/_3$ чайной ложки молотого кардамона, молотый мускатный орех, 1 стакан сахара, 1–2 столовые ложки воды, 100 г топленого или сливочного масла, растительное масло (для фритюра).

Способ приготовления

Муку просейте в большую миску, добавьте соль, кардамон, мускатный орех и все тщательно перемешайте. Затем влейте растопленное сливочное или топленое масло и вотрите его руками в муку, пока тесто не станет похоже на крупные крошки хлеба.

В другой миске разомните вилкой очищенные от кожуры бананы, всыпьте сахар и все перемешайте. Полученное банановое пюре смешайте с мучной массой и влейте воду. Массу вымесите в течение нескольких минут до получения однородного и крутого теста и дайте ему постоять 20–30 минут. Если тесто прилипает к рукам, добавьте немного муки.

В кастрюле или сотейнике разогрейте растительное масло и капните несколько капель на рабочую поверхность. Готовое тесто разделите на 16 шариков и раскатайте их в лепешечки толщиной 2–3 мм.

Когда масло начнет дымиться, уменьшите огонь, опустите в масло лепешечки и, когда они с шипением поднимутся на поверхность, сразу же мягко погрузите их в масло с помощью выпуклой стороны шумовки и подержите, пока лепешечки не вздуются, как мячики. Затем переверните их, обжарьте с другой стороны до золотисто-коричневого цвета в течение нескольких секунд и уложите в дуршлаг для удаления излишка масла.

Кусочки теста с сахарной пудрой «Клецки по-армянски»

Ингредиенты

8 столовых ложек муки, 5 яиц, $^1/_3$ стакана сахарной пудры, 8 столовых ложек воды, 100 г топленого масла, говяжий жир или смалец (для фритюра), $^1/_3$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

В глубокой сковороде разогрейте топленое масло, всыпьте муку и, помешивая, подрумяньте ее до кремового оттенка. Затем влейте воду с растворенной в ней солью и все тщательно перемешайте.

Снимите сковороду с огня и охладите смесь до температуры 40–50 °С. Затем, непрерывно помешивая, вбейте по одному яйца и замесите тесто.

В сотейнике сильно разогрейте жир. Ложкой, смоченной в холодной воде, опустите в него порциями тесто и обжарьте во фритюре до светло-золотистого оттенка. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой и перемешав.

Молочные клецки с сахарной пудрой «Аксеки»

Ингредиенты

8 столовых ложек муки, 4 яйца, 1 столовая ложка сахарной пудры, $^1/_4$ чайной ложки соды, 2 стакана молока, топленое или растительное масло (для фритюра), $^1/_3$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Яйца взбейте с молоком и солью, добавьте просеянную с содой муку и сахарную пудру. Замесите тесто средней густоты и оставьте его на 3–4 часа в теплом месте. С помощью ложки опустите кусочки теста в сотейник с сильно разогретым маслом и обжарьте до золотистого оттенка. Готовые изделия извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите в тарелку. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Имбирные прямоугольнички с медом, водкой и сахарной пудрой «Тюнпяки»

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 столовые ложки меда, 2 чайные ложки водки, 4 столовые ложки сахарной пудры, $^1/_2$ чайной ложки молотого имбиря, $^1/_2$—$^2/_3$ стакана воды, растительное масло (для фритюра).

Способ приготовления

Муку просейте в миску и, добавляя воду, замесите крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 10–15 минут. Затем раскатайте в пласт толщиной 5–7 мм и нарежьте небольшими прямоугольными кусочками. Посыпьте их с одной стороны имбирем и сбрызните водкой.

Сильно разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте кусочки из теста так, чтобы их поверхность приобрела золотистый цвет и изнутри они остались белыми. Обжаренные кусочки извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Слегка остудите и смажьте медом. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Ванильная лапша с сахарной пудрой «Лаука»

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, $^1/_4$ стакана воды, жир (для фритюра), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

В кастрюлю влейте воду и взбитые яйца, добавьте соль и половину нормы сахарной пудры. Все тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

Муку просейте горкой на рабочую поверхность, сделайте в муке углубление, влейте в него яичную смесь и замесите крутое тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 1–2 мм и нарежьте на тонкие ленточки в виде домашней лапши. Разбросайте лапшу по столу для подсыхания, смахните лишнюю муку и небольшими порциями обжарьте в кипящем жире.

Готовую стружку извлеките шумовкой, положите в дуршлаг для удаления излишка масла и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Квадратики-хворост с сахарной пудрой по-еврейски «Таки да!»

Ингредиенты

$1\,1/2$ стакана муки, 2 яйца, $1/2$–$2/3$ стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки молока, растительное масло (для фритюра), $1/2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

В миску просейте муку, влейте взбитые с молоком и солью яйца и замесите мягкое эластичное тесто. Разделите его на несколько частей, раскатайте каждую из них в очень тонкий пласт и нарежьте его квадратиками со стороной 5 см. Сделайте ножом в середине каждого продольную прорезь и проденьте в нее один край квадратика.

В сотейнике сильно разогрейте растительное масло и обжарьте в нем хворост с обеих сторон в течение 8–10 минут до золотистого цвета. Готовые изделия извлеките шумовкой и положите на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и обильно посыпав сахарной пудрой.

Спиральки-хворост из дрожжевого теста «Урама»

Ингредиенты

4 стакана муки, 6 яиц, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, $1^1/_2$ столовой ложки молока, топленое масло (для фритюра).

Способ приготовления

Яйца взбейте с молоком и сахаром, добавьте соль, просеянную с дрожжами муку и замесите крутое тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник и раскатайте в пласт толщиной 1–1,5 см. Нарежьте тесто полосками шириной 1,5 см, сверните их в виде спиралей, опустите в сотейник с сильно разогретым маслом и обжарьте до золотистого цвета. Готовые изделия извлеките шумовкой на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте, уложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Молочные бантики-хворост со сметаной и сахарной пудрой «Пова»

Ингредиенты

5 стаканов муки, $^{3}/_{4}$ стакана сметаны, 1 яйцо, сахарная пудра, 3 столовые ложки сахара, $^{3}/_{4}$ стакана молока, комбижир (для фритюра), $^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Муку просейте в миску горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него сметану и яйцо, предварительно слегка взбитое с молоком и солью. Всыпьте сахар, замесите крутое тесто и оставьте его для расстойки на 30 минут.

Готовое тесто разделите на небольшие кусочки, раскатайте каждый в тонкую удлиненную лепешку, надрежьте посредине и выверните бантиком.

Подготовленные изделия порциями опустите в сотейник с раскаленным жиром и обжарьте до золотистого цвета. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Колечки из пшеничной и рисовой муки с медом «Золото Востока»

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана пшеничной муки, $^1/_2$ стакана рисовой муки, 3 яйца, мед, 1 стакан воды, 60 г сливочного или 3 столовые ложки растительного масла, растительное масло (для фритюра), $^1/_3$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

В кастрюлю влейте воду, добавьте соль, сливочное или растительное масло и доведите смесь до кипения. Затем быстро всыпьте просеянную смесь из пшеничной и рисовой муки и, интенсивно размешивая, нагрейте все до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Снимите кастрюлю с огня и охладите содержимое.

В остывшую смесь, постоянно помешивая, введите по одному яйца. Готовое тесто уложите в кондитерский шприц и выдавите на лист смазанной жиром фольги небольшие колечки. Опустите их в сотейник с разогретым маслом так, чтобы они соскальзывали с фольги в масло, и обжарьте до золотисто-коричневого оттенка. Готовые изделия извлеките шумовкой на сито или бумажное полотенце для удаления излишка масла.

Подавайте, уложив на блюдо. Отдельно подайте мед.

Медовые шарики с водкой, орехами или изюмом «Гевашские»

Ингредиенты

1 стакан муки, $^1/_2$ стакана меда, 2 столовые ложки очищенных грецких или лесных орехов или изюма без косточек, 4 яйца, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки водки, $1^1/_2$ столовой ложки растительного масла.

Способ приготовления

Яйца взбейте, добавьте просеянную с крахмалом муку и замесите тесто средней плотности. Разделите его на небольшие куски, сформуйте из каждого жгут толщиной 5–8 мм и нарежьте его кусочками длиной 5–7 см. Каждый кусочек намотайте на половинку грецкого ореха или на 2–3 изюминки. В кастрюлю влейте 2 столовые ложки воды, добавьте мед, водку и растительное масло. Полученную смесь вскипятите, опустите по очереди шарики и обжарьте их до зарумянивания.

Пироги

Пирог из дрожжевых пирожков с маком, изюмом, ванилью, сахарной пудрой и медовой глазурью «Флоди фун книшес мит мои»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 30 г дрожжей, 2 яйца, 2 стакана кефира или молока, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 150 г сливочного масла, растительное масло – для смазывания формы, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

1 стакан мака, 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури:

2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста влейте в кастрюлю молоко или кефир и растворите дрожжи. Добавьте такое количество муки, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Полученную опару тщательно размешайте до исчезновения комочков и поместите в теплое место для брожения.

Как только опара начнет оседать, добавьте в нее яйца, сахар, соль, постепенно всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто. В конце замеса понемногу добавьте растопленное сливочное масло и вмешивайте его в тесто. Кастрюлю с тестом накройте и поместите в теплое место.

Как только тесто достигнет максимального подъема (примерно через 2 часа – 2 часа 30 минут), обомните его и уложите на поверхность, посыпанную мукой. Готовое тесто разделите на кусочки и разомните их в лепешки. На каждую из них положите начинку и придайте форму пирожка. Подготовленные пирожки уложите в 2 ряда в глубокую форму, обильно смазанную растительным маслом, предварительно окунув каждый в смесь из разогретого сливочного масла и меда. Уложенные в форму пирожки оставьте до максимальной расстойки. Выпекайте в духовке 40–45 минут при средней температуре. Немного остуженный готовый пирог осторожно уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки мак промойте в теплой воде, дайте воде стечь и

всыпьте мак в кипящую воду. После того как вода закипит, мак откиньте на сито или марлю и дайте воде стечь. Немного подсушенный мак пропустите 2 раза через мясорубку с частой решеткой вместе с изюмом. Добавьте сахар, яйцо, ванилин и все тщательно перемешайте.

Пирог из сливочного теста с тыквой, яблоками, курагой, изюмом, черносливом и орехами «Нахичеванский»

Ингредиенты

Для теста:

Мука – для крутого теста, 3 яйца, $^1/_2$ стакана молока, 1 стакан сахара, любое печенье – для посыпки противня, сливочное масло, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

300 г тыквы, 1 яблоко, 100 г кураги, 100 г черного изюма, 100 г белого изюма, 100 г чернослива, 150 г грецких орехов, 100 г фундука или кешью, 1 столовая ложка меда, сахар.

Способ приготовления

Для теста яйца взбейте, всыпьте сахар, взбейте смесь венчиком и влейте молоко. Затем, постоянно помешивая, всыпьте муку до получения крутого теста и оставьте его на 30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте слоем толщиной примерно 3 мм, смажьте сливочным маслом и сложите пополам смазанной стороной внутрь. Раскатайте тесто еще раз до получения пласта толщиной 3 мм, вновь смажьте маслом и равномерно разложите слоями начинку.

Осторожно сверните все рулетом и тщательно защипните края. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте раскрошенным печеньем. Поверх уложите полученный рулет и смажьте его сливочным маслом. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 ˚С. Спустя это время снизьте температуру до 150 ˚С и выпекайте еще 30 минут. За 10 минут до готовности смажьте пирог сливочным маслом и посыпьте сахаром. Для начинки замочите сухофрукты в горячей воде, оставьте до набухания и откиньте на дуршлаг. Курагу и очищенный от косточек чернослив нарежьте кусочками. Тыкву и яблоко нарежьте кубиками, уложите первым слоем и посыпьте сахаром. Поверх разложите изюм, курагу, чернослив и полейте все медом. Затем равномерно разложите измельченные орехи.

Пирог из сметанного теста с начинкой из грецких орехов, изюма и сахара «По-алавердински»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 250 г сметаны, 1 яйцо, 250 г маргарина, $^1/_2$ чайной ложки соды, гашенной уксусом, растительное масло – для смазывания формы.

Для начинки:

1 стакан рубленых грецких орехов, 1 стакан изюма, 1 яйцо, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Для теста маргарин нарубите с мукой, добавьте сметану, яйцо, соду и замесите тесто. Поместите его на 30 минут в холодильник, затем разделите на 2 неравные части. Большую часть теста раскатайте в пласт и уложите в форму, смазанную растительным маслом. Поверх разложите начинку, накройте раскатанным в пласт оставшимся тестом и защипните края веревочкой. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 180 °С. Для начинки тщательно смешайте орехи, промытый и обсушенный изюм, сахар и взбитое яйцо.

Пирог из дрожжевого теста со сливочным маслом и маком по-армянски «Багардж»

Ингредиенты

Для теста:

900 г муки, 30 г дрожжей, 1 яйцо, 1 желток, 100 г сливочного масла, 300 г сахара, 200 мл воды, растительное масло (для смазывания противня), 2 чайные ложки соли.

Для посыпки:

3–4 чайные ложки мака.

Способ приготовления

В посуду налейте теплую воду с разведенными в ней дрожжами и солью. Добавьте растопленное сливочное масло, яйцо, сахар и все тщательно перемешайте. Муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте подготовленную смесь и замесите тесто.

Вымесите тесто в течение 15–20 минут, затем накройте его полотенцем и оставьте на 1 час. Спустя это время вновь вымесите тесто и оставьте еще на 1 час – 1 час 30 минут для подъема.

Подошедшее тесто разделите на 2 неравных куска. Большему куску придайте форму круглой лепешки и уложите ее на смазанный растительным маслом противень. Поверхность лепешки смажьте взбитым желтком и нанесите вилкой бороздки в виде сетки.

Из меньшего куска теста раскатайте жгутики, сложите их вдвое и скрутите веревочкой.

Обложите ею края лепешки, уложенной на противень, и посыпьте все маком. Выпекайте в духовке 18–20 минут при средней температуре.

Пирог из сладкого теста на молоке с начинкой из бананов «Бафрский»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 2 стакана молока, $^{3}/_{4}$ стакана сахара, сливочное масло (для смазывания противня), $^{1}/_{4}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

3–4 банана.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, затем добавьте молоко, сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части, раскатайте их в пласты и один из них уложите в смазанную сливочным маслом форму. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся пластом теста. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовность проверьте, воткнув в тесто спичку: если она останется сухой – пирог готов. Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте длинными тонкими ломтиками.

Пирог с курагой, изюмом, орехами и сахаром «От прекрасной Софико»

Ингредиенты

1 стакан муки, 1 стакан любых измельченных орехов, 1 стакан изюма, 1 стакан мелко нарезанной кураги, 3 яйца, 1 стакан сахара, $^1/_2$ чайной ложки разрыхлителя или соды, растительное масло – для смазывания формы.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром, добавьте разрыхлитель (соду) и оставьте на несколько минут до растворения сахара. Затем всыпьте муку, положите орехи, изюм и курагу. Полученную массу тщательно вымесите до получения крутого теста и уложите в смазанную растительным маслом форму. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 180 ˚С.

Пирог с орехами, изюмом, топленым маслом и сахарным сиропом «1002-я сказка Шахразады»

Ингредиенты

Для теста:

800 г муки, 300 г топленого масла, 1 яйцо, 2 стакана холодной воды, растительное масло (для смазывания противня), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

400 г любых орехов, 2 стакана изюма, 2 столовые ложки топленого масла.

Для сиропа:

2 стакана сахара, $^3/_4$ стакана воды.

Способ приготовления

Для теста смешайте воду, муку, яйца, соль и тщательно вымесите. Полученное тесто разрежьте на равных 5 частей и раскатайте их в очень тонкие пласты. Один из них уложите на смазанный растительным маслом противень, смажьте топленым маслом и поверх равномерно разложите четвертую часть начинки.

Затем повторите эту процедуру с тремя пластами теста и начинкой, оставив немного топленого масла. Накройте оставшимся пластом теста и тщательно защипните края с боков, чтобы не высыпалась начинка. Поверхность изделия надрежьте ножом на квадратики и полейте оставшимся топленым маслом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый горячий пирог залейте сиропом и оставьте на несколько часов до тех пор, пока сироп не впитается. Подавайте холодным, разложив на блюде отдельными квадратиками. Для начинки орехи пропустите через мясорубку. Изюм потушите на топленом масле до тех пор, пока он полностью не набухнет. Подготовленные продукты тщательно смешайте.

Для сиропа поварите в воде сахар до загустения и остудите.

Цитрусовый бисквит из мацовой муки «Рецепт XIII века»

Ингредиенты

90 г просеянной муки из мацы, 12 яиц, 300 г мелкого сахара, 120 мл апельсинного сока, тертая цедра 1 апельсина, тертая цедра 1 лимона, 50 г крахмала, сахарная пудра, 1 большая щепотка соли.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки в пену, затем вбейте в них сахар, апельсинный сок, цедру апельсина и лимона.

Добавьте просеянный через сито крахмал вместе с мукой.

Взбейте белки с солью до получения крепких пиков и смешайте с желтковой массой.

Полученное тесто влейте в глубокую круглую сухую форму диаметром 25 см. Выпекайте в духовке 1 час при температуре 160 °C до тех пор, пока лезвие ножа, введенное в середину бисквита, не будет выходить из него сухим. Остудите в форме, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Подавайте с фруктовым салатом.

Пирог из слоеного дрожжевого теста с медом, курагой, изюмом, безе и грецкими орехами «Ткибули»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 70 г свежих дрожжей, 400 г сливочного маргарина, 4 столовые ложки сметаны, 2 желтка, $^1/_2$ стакана молока, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

300 г очищенных грецких орехов, 100 г кураги, 100 г изюма, 7 столовых ложек меда.

Для безе:

2 белка, 100 г мелкого сахара.

Способ приготовления

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 столовую ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки.

Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Готовое тесто тонко раскатайте и смажьте несколькими ложками меда. Поверх равномерно разложите начинку и полейте ее оставшимся медом. Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре. Спустя это время поверх начинки разложите взбитые с сахаром белки и выпекайте еще 5–7 минут до зарумянивания. Для начинки измельчите в блендере курагу, изюм, грецкие орехи и тщательно перемешайте полученную массу.

Для безе взбейте белки и сахар до получения густой пены.

Пирог с финиками, курагой, изюмом, семенами тыквы или подсолнуха, сахаром и медом «Бамбарбия»

Ингредиенты

Для теста:

750 г муки, 4 яйца, 50 г изюма, 2 столовые ложки меда, 150 мл сливок 10 %-ной жирности, 100 г сахара, 30 г сливочного масла.

Для начинки:

100 г фиников, 100 г кураги, 100 г семян тыквы или подсолнуха.

Способ приготовления

Для теста смешайте яйца, сливки, размягченное сливочное масло, сахар и изюм. Всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку, замесите тесто и уложите его в форму. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 ˚С.

Спустя это время извлеките из духовки, смажьте медом и быстро, пока мед не застыл, разложите начинку.

Для начинки измельчите курагу, очищенные от косточек финики, семечки и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, грецкими орехами, коричневым сахаром, корицей, медом и цукатами «Киргуду»

Ингредиенты

Для теста:

400 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 столовая ложка молока, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка корицы, 1 щепотка соли.

Для начинки:

200 г мака, 200 г молотых грецких орехов, 100 г цукатов из лимонной цедры, 100 г цукатов из апельсинной цедры, 3 яйца, 125 мл сливок, 3 столовые ложки меда, 3 столовые ложки коричневого сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, размягченное сливочное масло, сахарную пудру, взбитое яйцо, корицу и соль. Полученное тесто тщательно вымесите, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Форму выстелите бумагой для выпечки. Охлажденное тесто разделите на 3 части и одну из них раскатайте по размеру разъемной формы диаметром 26 см.

Полученный пласт теста положите в форму и поверх равномерно разложите начинку.

Из второй части теста сделайте длинный валик и уложите его по краю формы. Оставшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него звезды и положите поверх начинки так, чтобы они слегка соприкасались друг с другом.

Взбейте желток с молоком и смажьте полученной смесью звезды. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 180 °С. Подавайте, остудив и посыпав сахарной пудрой.

Для начинки вскипятите сливки, добавьте мак, перемешайте и дайте массе остыть. Яйца, сахар и мед взбейте до получения пены. Затем добавьте маковую массу, корицу, грецкие орехи, цукаты из лимонной и апельсинной цедры, нарезанные кубиками.

Полученную начинку осторожно перемешайте.

Пирог с жареным миндалем, сливочным маслом, сахарной пудрой, черносливом и лимонным соком «Любимое блюдо страстного Сосо»

Ингредиенты

Для теста:

200 г муки, 3–4 столовые ложки жареного миндаля, 140 г сливочного масла, 1 желток, 2 столовые ложки сахарной пудры, крахмал – для посыпки теста.

Для начинки:

300 г чернослива без косточек, $1^1/_2$ столовой ложки лимонного сока, $1^1/_2$ столовой ложки муки, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Для теста измельчите в кофемолке жареный миндаль с сахарной пудрой. Всыпьте в кухонный комбайн муку, смесь миндаля с сахарной пудрой, нарезанное кубиками холодное сливочное масло и в импульсном режиме измельчите все в крошку.

Добавьте желток, 1 столовую ложку холодной воды и в импульсном режиме замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время отделите от теста треть, вылепите по любому трафарету, например, какой-либо восточный пейзаж (пальму, верблюда, солнце) или приготовьте простую решетку, уложите на пергаментную бумагу и поместите в морозильную камеру.

Оставшиеся две трети теста распределите в форме диаметром 23 см. Немного посыпьте тесто крахмалом, чтобы при выпечке не просочилась жидкость из начинки. Поверх уложите начинку, затем – замерзшее подготовленное украшение.

Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 20–25 минут до золотистого цвета. Подавайте, остудив и нарезав порционными кусками.

Для начинки чернослив залейте водой и поварите 15 минут на слабом огне. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив полстакана полученного отвара. В отвар положите сахар и влейте лимонный сок. Чернослив измельчите в пюре, всыпьте муку, добавьте

подготовленный отвар и все тщательно перемешайте.

Пирог из манной крупы, кефира, сахара, кокосовой стружки с орехами и лимонным сиропом по-арабски «Басбуса»

Ингредиенты

3 стакана манной крупы, 2 чайные ложки разрыхлителя, $1\frac{1}{2}$ стакана кефира, $\frac{1}{2}$ стакана кокосовой стружки, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 7–8 столовых ложек растительного масла, орехи (миндальные, земляные), растительное масло – для обильного смазывания формы.

Для сиропа:

2 лимона, 1 стакан кипяченой воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара – на 1 стакан полученного сока.

Способ приготовления

Смешайте манную крупу, сахар, разрыхлитель и кокосовую стружку. Влейте кефир, растительное масло и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в обильно смазанную растительным маслом форму и равномерно воткните в тесто орехи.

Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 180 °С. Готовый горячий пирог нарежьте кубиками, полейте горячим сиропом и поместите на 40 минут в выключенную духовку.

Для сиропа лимоны с кожурой пропустите через мясорубку. Массу смешайте с водой и процедите через плотную ткань. В полученный сок всыпьте сахар (полстакана – на 1 стакан сока) и поварите на слабом огне до полного растворения сахара.

Медовый пирог с кофе, корицей, гвоздикой, имбирем и мускатным орехом «Леках»

Ингредиенты

$2^1/_2$ стакана муки, 160 г меда, $^1/_2$ стакана любых орехов, 2 яйца, 2 стакана крепкого кофе, $^1/_2$ чайной ложки соды, $^3/_4$ стакана сахара, 4 столовые ложки растительного масла, корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех.

Способ приготовления

Смешайте яйца с сахаром, затем добавьте соду, растительное масло, пряности, рубленые орехи и разведенный в кофе мед. Всыпьте муку и замесите тесто, напоминающее густую сметану. Полученное тесто тщательно перемешайте и уложите в форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при средней температуре.

Медовый пирог с апельсинной цедрой, корицей, гвоздикой, свежим имбирем и мускатным орехом «Леках на Рош-Хашана»

Ингредиенты

1 стакан с горкой муки, 200–230 г прозрачного меда, 2 яйца, тертая цедра 1 апельсина, 5 столовых ложек апельсинного сока, $^1/_2$ чайной ложки молотого имбиря, 2 чайные ложки измельченного свежего корня имбиря, $^1/_2$ чайной ложки корицы, 1 чайная ложка соды, 3 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания формы.

Способ приготовления

В большой миске смешайте горкой муку, сахар, молотый имбирь, корицу и соду. Сделайте в горке углубление, добавьте мед, растительное масло, цедру и влейте взбитые яйца. С помощью деревянной ложки или миксера все взбейте, затем добавьте апельсинный сок и свежий измельченный корень имбиря. Полученное тесто тщательно перемешайте.

Смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером $25 \times 20 \times 5$ см и выстелите ее бумагой для выпечки. Уложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте в духовке около 50 минут при температуре 180 °C до тех пор, пока пирог не будет плотным и упругим.

Готовый пирог остудите в форме, затем переверните и заверните в фольгу. Храните при комнатной температуре 2–3 дня перед подачей, чтобы пирог и все ароматы в нем созрели и настоялись. (Пирог можно сделать в двух формах, одну из них завернуть в пленку для скорой подачи к столу или заморозить для долгого хранения.)

Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Акчайский»

Ингредиенты

Для теста:

500 г муки, 70 г свежих дрожжей, 400 г сливочного маргарина, 4 столовые ложки сметаны, 2 желтка, $^1/_2$ стакана молока, 1 столовая ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

2 банана, 2 яблока, $^3/_4$ стакана измельченного чернослива, $^3/_4$ стакана рубленых грецких орехов.

Способ приготовления

Для теста растворите дрожжи и сахар в теплом молоке, добавьте 1 столовую ложку муки и поместите в теплое место до образования пенной шапочки. Маргарин комнатной температуры нарежьте небольшими кусочками. Смешайте муку с солью и просейте через сито. Затем положите в смесь нарезанный кусочками маргарин и разотрите все до получения крошки. Смешайте сметану с желтками и добавьте в крошку. Полученную массу нарубите ножом, смешивая тесто. Добавьте подошедшие дрожжи и замесите мягкое тесто, при необходимости всыпав немного муки. Полученное тесто посеките ножом, придайте форму шара или батона и поместите в холодильник. Охлажденное тесто уложите, не раскатывая, в форму, выстланную бумагой для выпечки. Поверх равномерно разложите начинку и дайте изделию расстояться в течение 15 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Для начинки бананы очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Смешайте бананы, яблоки, чернослив и грецкие орехи.

Пирог из теста на маргарине с начинкой из бананов, миндаля, молотых сухарей и корицы «Коронное блюдо тетушки Нуцы»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 180 г размягченного маргарина, 4 столовые ложки воды, 1 белок (для смазывания теста), сливочное масло – для смазывания формы, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 кг спелых бананов, $\frac{1}{2}$ стакана измельченного миндаля, 2 столовые ложки молотых сухарей, 4 столовые ложки сахара, $\frac{1}{3}$ чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Для теста маргарин нарежьте небольшими кусочками. Муку просейте в глубокую миску, добавьте соль, маргарин, охлажденную воду и тщательно вымесите крутое тесто. Рабочую поверхность посыпьте мукой, тесто разделите на 2 равные части и раскатайте их в пласты толщиной 7–10 мм.

Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, уложите в нее 1 пласт теста, поверх разложите начинку и накройте вторым пластом теста. Края теста защипните, поверхность пирога наколите в нескольких местах вилкой и смажьте взбитым белком.

Выпекайте в духовке 50–60 минут при средней температуре. Готовый пирог остудите, переложите на блюдо и нарежьте порционными кусочками.

Для начинки бананы очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченный миндаль, молотые сухари, сахар, корицу и все тщательно перемешайте.

Яблочный пирог из картофельной и мацовой муки с изюмом, лимоном, орехами и корицей «К празднику Песах»

Ингредиенты

Для теста:

$^3/_4$ стакана картофельной муки, $^1/_2$ стакана мацовой муки, 5 яиц, $^3/_4$ стакана сахара, маргарин – для смазывания формы, 1 щепотка соли.

Для начинки:

5 яблок, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ стакана сахара, сок 1 лимона, 2 чайные ложки корицы.

Для посыпки:

$^1/_2$ стакана любых крупно нарезанных орехов, $^1/_4$ стакана сахара, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Для теста взбейте яйца и смешайте их с картофельной и мацовой мукой. Добавьте сахар, соль и замесите тесто. Разделите его на 2 части и одну из них уложите в круглую форму диаметром 26 см, формируя бортики. Поверх равномерно разложите начинку и накройте ее оставшимся тестом. Смешайте крупно нарезанные орехи, корицу и сахар и посыпьте изделие полученной смесью. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 180 ˚С.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте мелкими ломтиками. Подготовленные яблоки смешайте с изюмом, сахаром, корицей, лимонным соком и все тщательно перемешайте.

Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой и слоеной начинкой из риса, изюма, кураги, чернослива, топленого масла, яиц и корта по-татарски «Сладкая губадия»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 20–30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

200 г корта (сухого творога), 500 г вареного риса, 250 г изюма, кураги и чернослива, 5 сваренных вкрутую яиц, 180 г топленого масла и 1 столовая ложка – для смазывания формы.

Для крошки:

$^2/_3$ стакана муки, 50 г сливочного масла, 1–2 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и размешайте, пока дрожжи полностью не растворятся. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к посуде и рукам (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто разделите на 2 части, одну из них сделайте больше другой. Большую часть разомните и уложите в форму, смазанную маслом, формируя бортики. Поверх теста положите тонким слоем вареный рис, затем – толстый слой корта и поверх него вновь вареный рис. Поверх риса уложите мелко накрошенные яйца слоем толщиной 6–8 мм, затем слой риса и поверх него – слой пропаренного изюма, кураги и чернослива. Всю начинку обильно полейте растопленным маслом и накройте оставшимся тестом. Края защипните зубчиками и надрежьте. Поверхность теста смажьте маслом и посыпьте крошкой.

Выпекайте в духовке 50 минут при средней температуре. Когда верх пирога подрумянится, накройте его влажной бумагой для выпечки. Готовый горячий пирог нарежьте порционными кусками. Подавайте немедленно.

Для корта (1-й вариант) кислый нежирный творог смешайте с сахаром и растопленным маслом. Поварите на слабом огне до получения массы светло-коричневого цвета.

Для корта (2-й вариант) кефир влейте в посуду и поместите на сильный огонь. После того как жидкость выкипит, убавьте огонь и продолжайте варить, непрерывно помешивая. В результате получившаяся масса станет желтого цвета, влага испарится и образуется корт – в виде желтых крупинок. Добавьте сметану или сливочное (топленое) масло, сахар, все перемешайте и поставьте на огонь. Полученную густую однородную массу используйте для начинки.

Для крошки смешайте муку, сливочное масло и сахар. Полученную смесь тщательно разотрите руками до получения мелкой крошки.

Медовый пирог с маком, изюмом и лимонной цедрой «От кондитера Мамуки»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 1 стакан меда, 4 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соды, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

2 стакана мака, $^1/_2$ стакана изюма без косточек, $^1/_4$ стакана меда, 1 стакан молока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Для теста муку вместе с содой просейте горкой, сделайте в ней углубление, положите в него размягченный маргарин, яйца, мед и тщательно вымесите до получения гладкого теста. Разделите тесто на 2 части так, чтобы одна была почти в 2 раза больше другой. Раскатайте большую часть в пласт толщиной 5 мм, уложите его на слегка смазанный растительным маслом противень и поверх разложите начинку. Затем тонко раскатайте в пласт меньшую часть теста, накройте им начинку и защипните края. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре до тех пор, пока по краям пирог не станет светло-коричневого цвета. Для начинки мак промойте, откиньте на сито и растолките в ступке в кашицу. Затем добавьте мед, перемешайте, положите в кастрюлю с кипящим молоком и поварите, постоянно помешивая, на слабом огне до загустения. Всыпьте тертую цедру, промытый и обсушенный изюм, перемешайте и остудите.

Сливочный пирог с кремом из мандаринного сока и апельсинов «От хозяйки тбилисского кафе Медеи»

Ингредиенты

Для теста:

$^1/_2$ стакана муки, 2 яйца, 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 4–5 мандаринов – для украшения, сливочное масло – для смазывания формы.

Для крема:

$^1/_2$ стакана мандаринного сока, 1 апельсин, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка крахмала, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста взбейте сливочное масло с сахаром до получения воздушного крема. Затем, продолжая взбивать, добавьте по одному яйца. Всыпьте просеянную муку и все перемешайте до получения однородного теста. Уложите его в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте 20 минут при температуре 180 °С. Готовый корж уложите на блюдо, остудите, равномерно разложите крем и украсьте дольками мандаринов.

Для крема у апельсина срежьте острым ножом тонкие полоски кожуры (цедру) и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок, смешайте его с мандаринным соком, цедрой и при необходимости с небольшим количеством воды, чтобы получился в общей сложности 1 стакан жидкости. Смесь соков доведите до кипения.

Белки отделите от желтков. Белки сильно охладите. Желтки смешайте с сахаром и крахмалом, добавьте горячий сок и все тщательно перемешайте. Полученную массу поварите до загустения. Затем добавьте сливочное масло, тщательно взбейте и остудите. Охлажденные белки взбейте в пышную пену и осторожно перемешайте с яично-цитрусовой смесью до получения однородного крема.

Пирог из теста на молоке с начинкой из меда, грецких орехов, муки и сливочного масла «Када по-аджарски»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 420 мл молока, 1 яйцо, соль.

Для начинки:

1 стакан муки, 100 г меда, 250 г грецких орехов, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него молоко, всыпьте соль и быстро замесите крутое тесто. Раскатайте его в 2 пласта толщиной 2 мм. Поверхность одного пласта равномерно смажьте начинкой и поверх уложите второй пласт теста. Защипните края и смажьте поверхность изделия взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, нарезав на порционные куски. Для начинки муку обжарьте со сливочным маслом. Затем добавьте толченые грецкие орехи, мед и все тщательно перемешайте.

Пирог с маком, сахаром и сливочным маслом по-татарски «Свияжский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$ стакана воды, 100 г сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

$1^1/_2$ стакана мака, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Для теста растворите в воде сахар и соль. Затем добавьте 1 яйцо, просеянную муку и быстро перемешайте до получения однородного крутого теста. Скатайте его в шар и оставьте на 1 час при комнатной темпера туре. Подготовленное тесто разделите на 5 одинаковых частей и раскатайте их в лепешки толщиной около 2 мм. Одну лепешку положите на смазанный растительным маслом противень. Середину лепешки смажьте размягченным сливочным маслом и посыпьте четвертью нормы мака и сахара. Края смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте все второй лепешкой. Таким же образом уложите еще 3 лепешки, смазывая их маслом и посыпая маком и сахаром. Поверхность последней лепешки смажьте яйцом и сделайте ножом 3–5 проколов. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 190–220 °С.

Пирог из сливочного теста с начинкой из джема, сухофруктов, грецких орехов, лимона, корицы, сахарной пудры и яблочной прослойкой «Шамхорский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, $^1/_4$ чайной ложки соды, 1 столовая ложка воды, 2–3 столовые ложки сахарной пудры.

Для начинки:

100 г сухофруктов, $^1/_2$ стакана рубленых грецких орехов, $2^1/_2$ столовой ложки фруктового джема, 1 чайная ложка корицы.

Для прослойки:

4 яблока, сок и тертая цедра 1 лимона, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста у одного яйца отделите белок от желтка. Белок охладите. Муку просейте вместе с содой в миску, сделайте углубление, вбейте в него 1 яйцо и 1 яичный желток, добавьте сливочное масло, сахар, воду и тщательно вымесите тесто. Разделите его на 3 части, одна из которых должна быть значительно больше других. Большую часть раскатайте в пласт толщиной 1 см и уложите в глубокую форму диаметром около 30 см так, чтобы тесто покрывало дно и бока формы. Поверх разложите половину нормы джема, посыпьте измельченными сухофруктами, орехами и корицей. Накройте раскатанной в пласт второй частью теста и смажьте его оставшимся джемом. Поверх положите яблочную прослойку и накройте ее третьей частью теста, раскатанной в пласт. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену, разложите ее поверх теста и посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 170 °С. Затем уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 1 час – 1 час 30 минут. Цвет готового пирога должен быть не слишком темным. Для яблочной прослойки у яблок удалите сердцевину, мякоть нарежьте небольшими ломтиками, залейте их лимонным соком, посыпьте сахаром, тертой цедрой и все тщательно перемешайте.

Пирог из слоеного теста с молочным кремом и лимонным сиропом «Эрзурумский»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{2}$ стакана муки, 250 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{2}{3}$ чайной ложки соли.

Для молочного крема:

4 стакана молока, 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5 столовых ложек манной крупы, тертая цедра 1 лимона, 200 г сливочного масла.

Для сиропа:

$3\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан воды, 2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, добавьте 1 чайную ложку размягченного сливочного масла, соль, воду и быстро вымесите тесто, отстающее от рук и посуды. Затем скатайте его в шар, накройте влажным полотенцем и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте в пласт на посыпанной мукой поверхности, на середину положите сливочное масло, сложите тесто вчетверо, опять раскатайте, сложите пласт в 3 слоя и поместите на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру еще 3–4 раза, каждый раз помещая тесто в холодильник.

Готовое слоеное тесто разделите на 6 равных частей и на посыпанной мукой поверхности раскатайте их в тонкие пласты. Каждый из них смажьте сливочным маслом. В смазанную маслом форму для выпечки уложите 3 пласта слоеного теста так, чтобы они выступали за ее края.

Поверх разложите молочный крем и заверните выступающие края теста вверх. Накройте крем оставшимися пластами теста и острым ножом сделайте неглубокие прорезы. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовый пирог полейте сиропом, дайте постоять 20–30 минут и уложите на блюдо.

Для молочного крема в эмалированной кастрюле взбейте яйца, сахар и манную крупу. Продолжая взбивать, постепенно влейте молоко и несколько раз доведите смесь до кипения. Затем добавьте мелко нарезанную лимонную цедру, все размешайте и охладите. В охлажденную смесь положите размягченное

сливочное масло и все взбейте до получения пышной массы. Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите смесь до кипения и поварите 5–7 минут.

Бисквитный пирог из мацовой муки с лимоном и цукатами «От бабушки Евы к празднику Песах»

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана муки из мацы, 6 яиц, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 2 столовые ложки сливочного масла, цукаты – для украшения.

Способ приготовления

Муку просейте через сито и смешайте с картофельным крахмалом. Отделите белки от желтков, желтки разотрите с частью сахара, сливочным маслом и 1 столовой ложкой лимонного сока. Белки взбейте с оставшимся сахаром. Смешайте подготовленные желтки, взбитые белки, смесь из муки и крахмала, добавьте тертую лимонную цедру. Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в разъемную форму. Выпекайте в духовке около 45 минут при температуре 170 ˚С. Остывший пирог украсьте цукатами.

Пирог из теста с коньяком и начинкой из творога, лимонной цедры, абрикосового варенья и украшением из персиков «По-антальски»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2 столовые ложки коньяка, 100 г размягченного сливочного масла, маргарин – для смазывания формы.

Для начинки:

200 г жирного творога, 1 яйцо, тертая цедра 1 лимона, 3–4 столовые ложки густого абрикосового варенья, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для украшения:

2–3 крупных персика, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Для теста в миску положите яйца, добавьте сахар, сливочное масло и все взбейте. Затем влейте коньяк, всыпьте просеянную муку и вымесите тесто. Скатайте его в шар, положите в полиэтиленовый пакет и поместите на 10 минут в холодильник.

Охлажденное тесто уложите в смазанную маргарином форму.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Полученный корж смажьте абрикосовым вареньем и поверх варенья уложите творожную начинку.

Выпекайте еще 25–30 минут до тех пор, пока творожная масса не затвердеет. Готовый пирог уложите на блюдо, слегка остудите и украсьте по кругу персиками.

Для начинки творог разотрите с сахарной пудрой, тертой лимонной цедрой, маслом и яйцом до получения однородной массы.

Для украшения персики обдайте кипятком, окуните в холодную воду, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки.

Мякоть нарежьте дольками, положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала фрукты. Добавьте сахар и нагрейте все в течение 5–7 минут. Подготовленные персики откиньте на дуршлаг и остудите.

Пирог с курагой, сушеными яблоками, засахаренными грецкими орехами, корицей, бренди, ликером, вином, лимонами и апельсинами «К празднику Нового года деревьев – Ту би-Шват»

Ингредиенты

$2^1/_2$ стакана муки, 400 г кураги, 250 г очищенных грецких орехов, 150 г засахаренных грецких орехов, 100 г миндаля, 100 г кедровых орешков, 150 г изюма, 100 г сушеных яблок, сок и тертая цедра 1 апельсина, тертая цедра 1 лимона, 8 яиц, 1 стакан сахара, $^1/_4$ стакана апельсинного ликера, $^1/_4$ стакана бренди, $^1/_2$ стакана сухого красного вина, 1 чайная ложка корицы, $^1/_2$ чайной ложки гвоздики, растительное масло – для смазывания формы.

Способ приготовления

Сухофрукты залейте апельсинным ликером, бренди, сухим красным вином и оставьте на 20 минут. Затем добавьте орехи и перемешайте.

Отложите 2 стакана смеси для украшения пирога. Смешайте муку, сахар, корицу, гвоздику и перемешайте с сухофруктами.

Отдельно взбейте яйца и влейте в смесь.

Добавьте тертую цедру и сок апельсина, цедру лимона и тщательно перемешайте полученное тесто. Уложите его в смазанную растительным маслом форму и поверх разложите оставшиеся сухофрукты и все орехи. Форму неплотно накройте фольгой.

Выпекайте в духовке 40 минут при средней температуре, затем снимите фольгу и продолжайте выпекать еще 20 минут. Остудите пирог в форме.

Пирог из дрожжевого теста с орехами, коньяком, корицей, гвоздикой и лимонным сиропом «Шалом!»

Ингредиенты

2 стакана муки, $1\frac{1}{2}$ дес. ложки сухих дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана любых измельченных орехов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, $\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{3}$ чайной ложки молотой гвоздики, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 1 чайная ложка молотых сухарей, 1 столовая ложка размягченного сливочного масла и немного – для смазывания формы.

Для сиропа:

2 столовые ложки лимонного сока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Способ приготовления

В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте сахар и взбейте в пышную массу. Продолжая взбивать, влейте яйцо, молоко и коньяк. Затем добавьте молотую гвоздику, корицу и измельченные орехи. Не прекращая взбивания, всыпьте небольшими порциями просеянную с сухими дрожжами муку. Полученное однородное тесто уложите в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную молотыми сухарями. Выпекайте в духовке 50–60 минут при средней температуре. Готовый пирог уложите на блюдо, разрежьте на порционные кусочки, залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 10–15 минут. Подавайте в охлажденном виде. Для сиропа в кастрюлю влейте воду, лимонный сок, всыпьте сахар, доведите до кипения, снимите пену и поварите все 5 минут.

Пирог из дрожжевого теста с вареньем, грецкими орехами, сахаром и корицей «Шемаханский»

Ингредиенты

2 стакана муки, 40 г дрожжей, 3–4 столовые ложки густого варенья, 2 яйца, $^2/_3$ стакана воды или молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и немного (для смазывания противня), $1^1/_2$ чайной ложки соли.

Для посыпки:

1 стакан очищенных грецких орехов, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки корицы.

Способ приготовления

В глубокую миску влейте воду или молоко, всыпьте сахар, соль и, постоянно помешивая, слегка подогрейте до растворения сахара. Затем добавьте дрожжи, перемешайте и всыпьте просеянную муку. Замесите крутое тесто, поместите его на 20–30 минут в теплое место и дайте немного подойти. В подошедшее тесто добавьте растопленное сливочное масло, снова вымесите, подсыпая при необходимости муку, поместите еще на 40–50 минут в теплое место и дайте вновь подойти.

Готовое тесто разделите пополам и раскатайте каждую часть в пласт толщиной 1 см. Уложите один пласт на смазанный маслом противень, равномерно смажьте его вареньем, накройте вторым пластом теста и защипните края.

Поверхность смажьте взбитыми яйцами и посыпьте смесью из орехов, сахара и корицы. Выпекайте в духовке 30–35 минут при средней температуре.

Пирожки

Пирожки из теста с апельсинным соком и начинкой из миндаля, меда, сахарной пудры и корицы «Рецепт выдумщицы Каринэ»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, $^1/_2$ дес. ложки соды, сок 2 апельсинов, $1^1/_2$ столовой ложки растопленного сливочного масла, сахарная пудра, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

2 стакана очищенного миндаля, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Для теста муку вместе с содой просейте горкой в миску, добавьте растопленное сливочное масло, влейте апельсинный сок и вымесите тесто. Раскатайте его на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 7 мм – 1 см и вырежьте из него с помощью блюдца или специальной выемки кружки.

На каждый кружок теста положите по 1 столовой ложке начинки, смочите края теста водой и придайте форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 30–35 минут до золотистого цвета при средней температуре. Готовые пирожки немного остудите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки в миску всыпьте крупно молотый миндаль, сахарную пудру, добавьте мед, корицу и все тщательно перемешайте.

Пирожки из сливочного теста с ванилью, лимонным соком и начинкой из кураги, изюма, сахара и гвоздики «Юргюпские»

Ингредиенты

Для теста:

6 стаканов муки, $^2/_3$ чайной ложки соды, 250 г размягченного сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца, 2–3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка ванилина, 1 яйцо (для смазывания теста), растительное масло – для смазывания противня.

Для начинки:

500 г кураги, $2^1/_2$ стакана крупного изюма без косточек, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка молотой гвоздики.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, влейте молоко и вымесите однородное тесто. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром и яйцами, добавьте мучную смесь, ванилин, соду, погашенную лимонным соком, и вымесите мягкое тесто.

Рабочую поверхность стола посыпьте мукой, раскатайте на нем тесто в толстый пласт и вырежьте из него с помощью блюдца кружки диаметром около 10 см.

На каждую лепешку положите по 1 столовой ложке начинки и придайте форму полумесяца.

Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре.

Подавайте горячими.

Для начинки изюм промойте в теплой воде, обсушите и смешайте с мелко нарезанной курагой. Затем добавьте взбитые с сахаром яйца, гвоздику и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из орехов, сахара, корицы и кардамона по-азербайджански «Шакер-бура»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{2}$ стакана муки, 8 г дрожжей, 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, $\frac{1}{3}$ пакетика ванильного сахара, $2\frac{1}{2}$ столовой ложки топленого масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 стакан ядер миндаля или 2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан сахара, $\frac{1}{3}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого кардамона.

Способ приготовления

Для теста дрожжи положите в подсоленное теплое молоко и растворите. Затем добавьте размягченное топленое масло, яйцо, ванильный сахар и, всыпая порциями просеянную муку, замесите крутое тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место.

Подошедшее тесто обомните и раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм. С помощью большой круглой выемки или пиалы вырежьте из теста кружки.

На одну половину каждой лепешки положите начинку, накройте ее другой половиной теста (оно должно туго обтягивать начинку) и защипните края круглым швом. При желании на поверхность пирожков нанесите узоры.

Подготовленные изделия уложите на противень, поместите в нагретую духовку и подсушите на очень слабом огне. Затем выпекайте до готовности в течение 7–10 минут при средней температуре.

Для начинки миндаль опустите на 5–7 минут в кипяток, затем откиньте на дуршлаг, уложите на противень и поместите на несколько минут в горячую духовку, чтобы орехи подсохли. Затем очистите миндаль от тонкой кожицы и растолките в ступке.

Если вы используете грецкие орехи, их нужно просто растолочь. Подготовленные орехи тщательно смешайте с сахаром, корицей и кардамоном.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из мака, молока, меда и изюма «Маковый хоменташен»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 40–50 г дрожжей, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла и немного сливочного (для смазывания противня), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

2 стакана мака, 1 стакан молока, $^3/_4$ стакана меда, $^1/_2$ стакана изюма без косточек.

Способ приготовления

Для теста разведите дрожжи в половине стакана воды, всыпьте 1–2 столовые ложки муки и дайте постоять 10 минут. Муку просейте горкой, добавьте соль, сахар, разведенные дрожжи, яйца, оставшуюся воду и вымесите тесто в течение 5–7 минут.

За 2–3 минуты до конца замеса влейте растительное масло и продолжайте вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накройте посуду с тестом и поместите на 2–3 часа в теплое место. Подошедшее тесто обомните 1–2 раза, раскатайте в пласт толщиной 1 см и разрежьте на квадратики.

На каждый квадратик теста положите начинку и защипните края, придав форму треугольника. Подготовленные изделия уложите на смазанный сливочным маслом противень и дайте им расстояться в течение 10 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Для начинки мак промойте, обдайте кипятком, откиньте на сито и разотрите в ступке. Затем добавьте мед, промытый и обсушенный изюм, молоко, все перемешайте, поварите на слабом огне до загустения и охладите.

Пирожки из теста с маргарином и лимонным соком и начинкой из чернослива и сахарной пудры «Хоменташен с черносливом»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 250 г маргарина, 2 желтка, $^1/_2$ стакана сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сметаны, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

3 стакана чернослива, сахарная пудра.

Способ приготовления

Для теста замороженный маргарин нарежьте небольшими кусочками, смешайте с просеянной мукой и разотрите руками до получения однородной массы. Затем добавьте сахар, желтки, лимонный сок и сметану. Замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в холодильник.

Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт и вырежьте из него с помощью стакана кружочки. На каждый из них положите немного чернослива, слегка посыпьте его сахарной пудрой и защипните края теста, придав форму полумесяца. Подготовленные пирожки уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для начинки чернослив промойте, залейте горячей водой и оставьте на 20–30 минут. Распаренный чернослив откиньте на дуршлаг, удалите косточки, мякоть измельчите.

Пирожки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, сахара и шафрана «Дурсунбейские»

Ингредиенты

Для теста:

$2\frac{1}{2}$ стакана муки, 20 г дрожжей, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $1\frac{1}{2}$ столовой ложки топленого масла (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

$1\frac{1}{4}$ стакана муки, 100 г топленого масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{3}$ чайной ложки шафрана.

Способ приготовления

Для теста в теплой воде растворите дрожжи, соль, затем всыпьте, перемешивая, небольшими порциями просеянную муку. Вымесите тесто в течение 25–30 минут и поместите его на 30 минут в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 см и смажьте топленым маслом. Затем сложите пласт теста вдвое, снова раскатайте и смажьте маслом. Повторите эту процедуру 4 раза, тесто вновь раскатайте и сверните рулетом. Нарежьте его небольшими кусками и каждый из них раскатайте в лепешку толщиной 5–7 мм. В центр каждой лепешки положите начинку и защипните края теста, придав продолговатую форму. Подготовленные пирожки уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Смажьте поверхность пирожков яйцом и проколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 25–30 минут до готовности при средней температуре. Для начинки охлажденное топленое масло разотрите добела в течение 15 минут, затем добавьте шафран, сахар и перемешайте до получения однородной смеси. Затем порциями всыпьте просеянную муку и разотрите все до получения рассыпчатой массы.

Пахлава, баклава, коврижки, пряники

Ромбики из дрожжевого теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Сдобная пахлава»

Ингредиенты

Для теста:

750 г муки, 35 г дрожжей, 170–180 г топленого масла, 2 яйца, 200 мл воды, 2 желтка (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

500 г очищенных грецких орехов, 500 г сахара, 1 чайная ложка кардамона.

Для заливки:

170–180 г меда, 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста в посуду влейте воду с растворенными в ней дрожжами, добавьте взбитые яйца и все тщательно размешайте. При непрерывном помешивании всыпьте муку, тщательно перемешайте полученную массу и влейте растопленное масло. Вымесите тесто в течение 10–15 минут и поместите его на 1 час – 1 час 30 минут в теплое место. Подошедшее тесто разделите пополам, каждую часть раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм. Один пласт положите на смазанный растительным маслом противень, разложите начинку толщиной 3 мм и накройте вторым пластом теста. Края теста тщательно защипните. Поверхность смажьте взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромбов. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте. Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном.

Ромбики из дрожжевого слоеного теста с медом, грецкими орехами, кардамоном и топленым маслом по-армянски «Слоеная пахлава»

Ингредиенты

Для теста:

750 г муки, 50 г дрожжей, 200 мл воды, 2 желтка (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

300 г очищенных грецких орехов, 300 г сахарного песка, $^1/_2$ чайной ложки кардамона.

Для прослойки:

170–180 г топленого масла.

Для заливки:

150 г меда, 100 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста в теплую воду с разведенными дрожжами всыпьте, непрерывно помешивая, муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 15–20 минут, затем поместите на 30–40 минут в теплое место, накрыв полотенцем. Подошедшее тесто разделите на 14 частей, раскатайте их в тонкие пласты и смажьте растопленным маслом. На смазанный растительным маслом противень положите 3 пласта теста и поверх разложите пятую часть начинки. Поверх уложите 2 пласта вместе, верхний пласт смажьте пятой частью начинки и таким образом уложите 8 пластов (4 раза по 2 пласта вместе).

Последним слоем уложите оставшиеся 3 пласта теста, смажьте поверхность взбитым желтком и ножом сделайте надрезы в виде ромбов. Выпекайте в духовке 10 минут при средней температуре, затем залейте тесто по линиям надрезов растопленным маслом и выпекайте еще 25–30 минут. Готовую горячую пахлаву залейте по линиям надрезов подогретым медом и нарежьте. Для начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и кардамоном. Полученную начинку разделите на 5 частей.

Слоеный пирог из рисовой муки с шафраном, сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов с кориандром и кардамоном «Шекинская пахлава»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{3}{4}$ стакана рисовой муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{3}$ чайной ложки шафрана, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

1 стакан очищенных грецких орехов, $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого кориандра, кардамон.

Для сиропа:

2 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды, лимонная кислота.

Способ приготовления

Для теста рисовую муку просейте в миску, влейте воду и замесите жидкое тесто. Тесто небольшими порциями влейте на горячий противень или в сковороду и испеките тонкие лепешки наподобие блинчиков.

В смазанный растительным маслом противень уложите 8 лепешек и поверх ровным слоем разложите начинку. Накройте ее пятью слоями лепешек, придайте изделию круглую форму и посыпьте все шафраном.

Выпекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Готовую пахлаву залейте сиропом и дайте пропитаться в течение 8–10 часов. Подавайте, нарезав на порции.

Для начинки орехи растолките и смешайте с кардамоном и молотым кориандром.

Для сиропа в кастрюлю всыпьте сахар, влейте воду, добавьте лимонную кислоту, доведите смесь до кипения и поварите 5–10 минут на слабом огне.

Коврижка с медом, изюмом, корицей, сметаной и лимонным соком «Мурталинская»

Ингредиенты

$2^1/_2$–3 стакана муки, $^3/_4$ стакана сметаны, $2^1/_2$–3 стакана изюма без косточек, 2 яйца, $1^1/_2$ стакана сахара, 2–3 столовые ложки меда, 200 г размягченного маргарина, 1 чайная ложка соды, $^1/_2$ чайной ложки лимонного сока, 1–2 чайные ложки корицы, растительное масло (для смазывания противня), соль.

Способ приготовления

Яйца разотрите добела с сахаром, добавьте размягченный маргарин, холодную сметану, мед, соль, корицу, промытый и обсушенный изюм, просеянную муку и соду, гашенную уксусом или лимонным соком.

Замесите тесто, напоминающее густую сметану.

Готовое тесто уложите на подогретый, смазанный растительным маслом противень и разровняйте поверхность. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовность коврижки проверьте зубочисткой или спичкой: если при протыкании самой толстой части изделия спичка остается сухой – коврижка готова.

Ромбики из двух видов теста с начинкой-безе и орехово-изюмной начинкой «Праздничная пахлава по-батумски»

Ингредиенты

Для основного теста:

4 стакана и 2 столовые ложки муки, 4 желтка, 1 столовая ложка сметаны, 1 стакан теплой воды, 100 г специального маргарина для слоеного теста, 1 столовая ложка растительного масла.

Для теста на маргарине:

$^3/_4$ стакана муки, 400 г маргарина.

Для начинки безе:

5 белков, сок 1 лимона, 2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехово-изюмной начинки:

300 г очищенных грецких орехов, 200 г изюма.

Для сиропа:

1 стакан сахара, $1^1/_2$ стакана воды.

Для смазывания теста:

1 желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Для основного теста смешайте желтки, теплую воду, растительное масло, сметану, размягченный маргарин и муку. Замесите гладкое, мягкое, не липнущее к рукам тесто. Скатайте его в шар, накройте пищевой пленкой и поместите на 1 час в холодильник.

Для теста на маргарине смешайте муку и размягченный маргарин. Полученной смеси сначала придайте форму шара, затем разделите на 3 части. Каждой из них тоже придайте форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник.

Охлажденное основное тесто раскатайте в круглую лепешку. В ее центр положите один шар маргаринового теста, соберите края основного теста к центру, защипните их и придайте форму шара. Раскатайте его в одном направлении почти по форме противня. На раскатанный пласт уложите второй шар маргаринового теста и сверните все конвертом. Раскатайте конверт до получения плоского коржа по форме противня. В центр положите оставшийся шар маргаринового теста и смажьте им весь корж. Раскатанный и смазанный пласт сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник.

Спустя это время сильно разогрейте духовку и остудите противень. Рулет разделите на 3 части (одна из них должна быть немного больше). Одну из двух одинаковых частей раскатайте по форме противня. Выпекайте на холодном противне в духовке 13–15 минут при температуре 180 °C до едва золотистого цвета. Готовый корж переложите на деревянную доску и остудите. Противень остудите.

Вторую часть теста также раскатайте по форме противня и равномерно полейте половиной нормы начинки-безе. Затем посыпьте половиной нормы орехово-изюмной начинки и накройте все испеченным коржом. Поверх равномерно распределите оставшуюся начинку-безе и затем оставшуюся орехово-изюмную начинку. Большую часть теста раскатайте намного тоньше, чем первую и вторую части, и полученным тонким пластом теста накройте изделие. Тщательно взбейте венчиком желток и 1 столовую ложку растительного масла. Полученной смесью смажьте поверхность теста и разрежьте все на ромбы. Выпекайте в духовке 1 час – 1 час 10 минут при температуре 180 °C. Готовую пахлаву остудите до теплого состояния и залейте сиропом.

Для начинки безе белки взбейте в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавьте лимонный сок, всыпьте небольшими порциями сахар и ванильный сахар. Полученную начинку поместите в холодильник.

Для орехово-изюмной начинки грецкие орехи пропустите через мясорубку. Изюм вымойте, обсушите на полотенце и смешайте с орехами.

Для сиропа сахар залейте холодной водой и поварите, помешивая, до загустения.

Слоеный пирог из сливочного теста с фундуком и сахарным сиропом «Батумская баклава»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

2 стакана очищенного фундука, $^1/_2$ стакана сахара.

Для сиропа:

$^2/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана воды.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, вбейте яйцо, добавьте 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, воду, соль и замесите тесто средней густоты. Готовое тесто разделите на небольшие кусочки и раскатайте из них не менее 20 тонких лепешек. Подготовленные лепешки уложите в глубокую сковороду или на противень в следующем порядке: 3 лепешки, смазанные сливочным маслом, и поверх – лепешку, покрытую ореховой начинкой. Таким же образом уложите все лепешки и нарежьте изделие ромбиками. Выпекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Готовую баклаву залейте горячим сиропом и дайте пропитаться в течение 2–3 часов. Для начинки орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, остудите, удалите с них коричневую кожицу, пропустите через мясорубку и тщательно смешайте с сахаром. Для сиропа сахар залейте водой, доведите до кипения и поварите 5–7 минут.

Рулеты

Рулетики из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шемахинские мютаки»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 20–30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, сливочное масло (для смазывания теста), сахарная пудра, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

100 г абрикосового пюре, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Для теста в теплом молоке растворите дрожжи и перемешайте до полного растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом по 30–32 г. На каждый из них положите по 1 чайной ложке абрикосовой начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190–200 °С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Рулетики из дрожжевого теста с грецкими орехами и сахарной пудрой «Мютаки»

Ингредиенты

Для теста:

2–3 стакана муки, 10 г сухих дрожжей, 3 желтка, 200 г сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина (для смазывания противня), соль.

Для начинки:

400 г очищенных грецких орехов, 3 белка, $1^1/_2$ стакана сахара.

Для посыпки:

2–3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, положите в нее размягченное сливочное масло и разотрите все до получения мелкой крошки. Добавьте в муку с маслом соль, 2 желтка, дрожжи и замесите тесто. Подготовленное тесто поместите на 1 час 30 минут в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 4 части и раскатайте их в круг. Каждый круг разрежьте на 8 треугольников (как пиццу). На треугольники уложите начинку и сверните рулетиками от широкого конца к узкому. Подготовленные изделия положите на смазанный маргарином противень и смажьте оставшимся взбитым желтком. Выпекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. Подавайте, посыпав сахарной пудрой. Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде в течение 3–5 минут, затем пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром. Белки взбейте до получения крепкой пены и осторожно смешайте с ореховой пастой.

Рулеты из теста со сметаной и сливочным маслом с начинкой из грецких орехов, меда и корицы «От нежной Лали»

Ингредиенты

Для теста:

400 г муки, 170–180 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 желток, соль.

Для начинки:

200 г очищенных грецких орехов, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка меда, $^1/_2$ чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Для теста в кастрюлю положите сливочное масло и сбивайте его 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль и тщательно перемешайте полученное тесто. Разделите его на небольшие части и раскатайте их в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой. На каждую лепешку разложите ровным слоем начинку, сверните рулетом, уложите на противень и смажьте взбитым желтком. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 190–200 ˚С. Для начинки очищенные орехи слегка обжарьте на сухой сковороде и пропустите через мясорубку. Затем смешайте с сахаром, медом и корицей.

Рулет из сливочного теста с медом, грецкими орехами, сахаром и корицей «Ширнакский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, $^1/_4$ чайной ложки соды, $^1/_2$ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 4 столовые ложки сметаны или кефира, растительное масло (для смазывания противня), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 стакан очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки меда, $^1/_2$ стакана сахара, корица.

Способ приготовления

Для теста в миску положите сметану, 1 яйцо, сахар, соль и перемешайте до растворения соли и сахара. Размягченное сливочное масло или маргарин взбейте деревянной лопаточкой в течение 5–7 минут, постепенно добавляя сметанную смесь. Затем всыпьте муку, просеянную вместе с содой, и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт размером 20×25 см так, чтобы один край был немного тоньше другого. Толстый край теста смажьте частью оставшегося взбитого яйца, тонкий край смажьте медом и посыпьте орехами, растертыми с сахаром и корицей.

Сверните все рулетом, начиная с тонкого конца теста, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Смажьте поверхность изделия оставшимся взбитым яйцом и проколите в нескольких местах спичкой, чтобы при выпечке выходил пар.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Пирог из слоеного теста с сахарным сиропом и начинкой из грецких орехов и корицы «Баклава-рулет»

Ингредиенты

Для теста:

$2^1/_2$ стакана муки, 200 г сливочного масла, $^2/_3$ стакана воды, 2 столовые ложки муки – для посыпки, лимонная кислота, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 стакан очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка молотой корицы.

Для сиропа:

$^1/_2$ стакана воды, $^2/_3$ стакана сахара, лимонная кислота.

Способ приготовления

Для теста муку просейте, добавьте воду, соль, лимонную кислоту и замесите упругое тесто. Разрежьте его на 10 частей и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем каждый кусок теста раскатайте тонким слоем, на середину положите сливочное масло, сверните тесто в виде конверта, снова раскатайте в тонкий пласт и придайте форму шара. Повторите эту процедуру 3–4 раза, охлаждая тесто в холодильнике после каждой раскатки в течение 15–20 минут. Готовое тесто раскатайте в виде прямоугольников, поверх каждого уложите ореховую начинку, сверните рулетом и положите на противень. Выпекайте 30–40 минут при средней температуре. Остывшую баклаву нарежьте на порции, залейте холодным сиропом и дайте пропитаться в течение 4–5 часов. Для начинки орехи обжарьте на сухой сковороде, остудите, очистите от кожицы, растолките и тщательно смешайте с корицей и сахаром. Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, вскипятите и поварите 10–12 минут на слабом огне, снимая пену. В конце варки добавьте лимонную кислоту. Готовый сироп процедите и охладите.

Рулет с начинкой из сдобных булочек, грецких орехов, вишневого варенья, изюма и лимона по-еврейски «Флуден»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, $^1/_2$ чайной ложки соды, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки воды, $^1/_2$ чайной ложки уксуса или лимонного сока, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 4 столовые ложки подсолнечного масла – для смазывания противней.

Для начинки:

2 сдобные булочки среднего размера, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан вишен из варенья, 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан сахара, 1 крупный лимон, 125 г маргарина, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана растительного масла.

Способ приготовления

Для теста в миску просейте горкой муку, сделайте в ней углубление, вбейте в него яйца, добавьте сметану, сливочное и растительное масло, соду, гашенную уксусом или лимонным соком, теплую воду и замесите пластичное тесто.

Разделите его на 4 равные части и каждую из них раскатайте в тонкий пласт. Полученные пласты смажьте растительным маслом, равномерно распределите на них начинку и скатайте рулетами.

В два противня влейте по 2 столовые ложки растительного масла, уложите в каждый по 2 рулета и сделайте на них тупой стороной ножа вдавленные полоски через равное расстояние, чтобы потом было легко разделить рулет на ломтики (готовый рулет крошится).

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °С, затем добавьте на противни немного сливочного масла и выпекайте до готовности. Готовые рулеты сбрызните водой, посыпьте сахаром и поместите в духовку еще на 2–3 минуты. Подавайте спустя 3–4 часа.

Для начинки слегка черствые булочки натрите на крупной терке. Затем добавьте измельченные орехи, отцеженную от сиропа вишню без косточек, сахар, мелко натертый лимон без косточек, промытый и обсушенный изюм, растопленные маргарин и сливочное масло, растительное масло.

Все тщательно перемешайте до получения однородной массы

и разделите на 4 равные части.

Быстрый рулет из сливочного теста с начинкой из изюма, сахара и корицы «Армавирский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, $^1/_4$ чайной ложки соды, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 4 столовые ложки сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г сливочного масла (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

1 стакан изюма, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Для теста в миске смешайте 1 яйцо, сахар, сметану и соль до получения однородной массы.

Взбейте размягченное сливочное масло или маргарин, постепенно добавляя сметанную смесь.

Затем всыпьте просеянную с содой муку и быстро замесите тесто.

Полученное тесто раскатайте в пласт размером 20×30 см и смажьте сливочным маслом.

Поверх ровным слоем разложите начинку, сверните рулетом, смажьте поверхность оставшимся яйцом и проколите в нескольких местах спичкой.

Уложите рулет на противень, смазанный растительным маслом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 200–210 °C.

Для начинки изюм тщательно промойте, обсушите и смешайте с сахаром и корицей.

Рулет из дрожжевого теста на опаре с начинкой из изюма, лимонной цедры и сахара «Бигадичский»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 20 г дрожжей, $^1/_2$ стакана сахара, 70 г маргарина, 2 желтка, $^1/_2$ стакана воды, растительное масло (для смазывания противня).

Для начинки:

2 стакана изюма без косточек, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Для теста просейте горкой 1 стакан муки и сделайте в ней углубление. Влейте в него дрожжи, разведенные в половине стакана теплой воды, и вымесите не очень крутое тесто. Скатайте его в шар, надрежьте с четырех сторон, опустите в кастрюлю с теплой водой, накройте крышкой и дайте подняться в течение 40 минут. Просейте на рабочую поверхность остальную муку и сделайте в ней углубление. Положите в него желтки, нарезанный маленькими кусочками маргарин и 1 чайную ложку сахара. Влейте три четверти стакана воды и все тщательно перемешайте. Затем добавьте поднявшуюся из воды опару и вымесите не липнущее к рукам тесто. Готовое тесто поместите на 2–3 часа в теплое место. Когда объем теста увеличится в 2 раза, положите его на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Разложите ровным слоем промытый и обсушенный изюм, посыпьте тертой лимонной цедрой, сахаром и скатайте рулетом.

Уложите его на смазанный растительным маслом противень швом вниз и дайте расстояться в течение 15 минут. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 °С.

Рулет с начинкой из яблок, грецких орехов, изюма, лимонной цедры, сахара и корицы «Сельчукский»

Ингредиенты

Для теста:

$2^1/_2$ стакана муки, 1 чайная ложка соды, 1 яйцо, $^2/_3$ стакана воды, 4 столовые ложки растительного масла и немного – для сбрызгивания теста и смазывания противня, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

4–5 яблок, $1^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан изюма, 2 столовые ложки лимонной цедры, 2 столовые ложки лимонного сока, $^1/_2$ стакана сахара, 2 чайные ложки корицы.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление и всыпьте в него соль. Влейте погашенную уксусом соду, яйцо, растительное масло, холодную воду и вымесите эластичное тесто. Накройте его миской и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Спустя это время раскатайте тесто в пласт, сбрызните маслом и посыпьте орехами. Поверх разложите смесь из яблок с изюмом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей.

Скатайте все рулетом и уложите швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Для начинки орехи измельчите, всыпьте в сухую сковороду и слегка подсушите, помешивая.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками, положите в миску и полейте лимонным соком. Добавьте лимонную цедру, промытый и обсушенный изюм и все тщательно перемешайте.

Рулет из слоеного теста с яблоками, изюмом, апельсинной цедрой, грецкими орехами, сахаром и корицей «Хавранский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки муки – для посыпки, растительное масло, сахарная пудра, соль.

Для начинки:

2–3 яблока, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 2–3 столовые ложки изюма, цедра 1 апельсина, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, корица.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины. Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто.

Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6

двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности.

Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Поверх по форме квадрата равномерно разложите яблоки, орехи, изюм и апельсинную цедру. Посыпьте все сахаром, смешанным с корицей, и полейте растопленным маслом. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет швом вниз на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом.

Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С.

Готовый рулет извлеките из духовки, разрежьте горячим на порционные кусочки и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки изюм тщательно промойте, залейте на 10 минут горячей водой, откиньте на дуршлаг и обсушите. Апельсинную цедру натрите на мелкой терке. Грецкие орехи измельчите и, помешивая, слегка подсушите в духовке. Яблоки вымойте, удалите сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

Пирог из слоеного теста с начинкой из обжаренной муки, сливочного масла и сахара по-грузински «Када-рулет»

Ингредиенты

Для теста:

$1^1/_2$ стакана муки, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана воды, соль.

Для начинки:

100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Для теста муку просейте горкой, сделайте в ней углубление, влейте в него воду, всыпьте соль и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см, равномерно смажьте сливочным маслом, сложите вчетверо и поместите на 10 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 2–3 раза. Готовое тесто разделите на 2 части, каждую раскатайте в круглый или квадратный пласт, поверх разложите ровным слоем начинку и сверните рулетом. Оба рулета уложите швом вниз на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Для начинки на сковороду всыпьте просеянную муку и обжарьте ее, постоянно помешивая, до светло-желтого цвета. Затем добавьте сливочное масло и все еще немного обжарьте. Снимите сковороду с огня и сразу же всыпьте сахар. Полученную начинку тщательно перемешайте и охладите.

Рулет из лаваша с начинкой из груш, грецких орехов и апельсинной цедры «Из меню кондитерской „Сати“»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 яйцо, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Для начинки:

3 крупные твердые груши, $^1/_3$ стакана мелко рубленных грецких орехов, тертая цедра 1 апельсина, 1 столовая ложка свежих белых хлебных крошек, 3 столовые ложки сахара, 50 г замороженного сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте. Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой. Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку. Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша. Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками. Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша. Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух. Рулет положите швом вниз на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С. Готовый рулет немного остудите и срежьте подвернутые края. Подавайте немедленно.

Рулет из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Герцлийский»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 желток, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка водки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки муки – для посыпки, растительное масло для смазывания теста и противня, сахарная пудра, соль.

Для начинки:

300 г замороженной вишни без косточек, $^2/_3$ стакана молотых грецких орехов, 150 г сахара, 1–1$^1/_2$ столовой ложки крахмала.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло смешайте с 3 столовыми ложками муки, придайте смеси форму плоского прямоугольника и поместите в холодильник. Муку просейте в миску и сделайте в середине углубление. Влейте в него воду, добавьте соль, желток и водку. Замесите тесто, стараясь не вымешивать его слишком интенсивно. Затем заверните тесто в пищевую пленку и положите минимум на 30 минут в холодильник.

Спустя это время раскатайте тесто в продолговатый пласт и на его середину положите подготовленное сливочное масло. Накройте масло пищевой пленкой и раскатайте вдоль пласта теста. Затем снимите с масла пищевую пленку и сложите тесто таким образом, чтобы оно полностью накрывало раскатанное масло.

Срежьте излишки теста со свободных концов свернутого пласта. Один из краев теста защипните, второй край оставьте свободным. Сложите раскатанное тесто втрое, загнув открытые срезы теста к середине, затем сложите пополам. Положите сложенное тесто открытыми концами к себе и раскатайте до первоначальной длины.

Раскатывайте только в одном направлении – от середины к центру и от краев к середине. Старайтесь при раскатывании не давить на скалку, чтобы не порвать тесто. Раскатанное тесто сложите вдвое, накройте пищевой пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Затем вновь раскатайте до первоначальной длины, сложите, накройте пленкой и поместите на 20–30 минут в холодильник. Всего сделайте 6 двойных сложений. Готовое тесто держите в холодильнике.

Охлажденное тесто тонко раскатайте в форме прямоугольника на посыпанной мукой поверхности. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Равномерно разложите начинку по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Горячий рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Для начинки вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом.

Рулет из лаваша с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Эривань»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 1 яйцо, $^1/_2$ столовой ложки сахара, 3–4 столовые ложки замороженного сливочного масла.

Для начинки:

2 яблока, $^1/_2$ стакана толченых грецких орехов, 2 столовые ложки абрикосового конфитюра, 2 столовые ложки сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Обжарьте их с сахаром до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосовый конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут.

Яйцо взбейте с половиной столовой ложки сахара и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх равномерно натрите на крупной терке половину нормы замороженного сливочного масла. Затем положите начинку и посыпьте ее грецкими орехами. Сверните все рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 °С. Остывший рулет посыпьте сахарной пудрой.

Рулет из лаваша с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Рецепт прекрасной хозяйки Нарине»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 50 г сливочного масла, 2 желтка, семена кунжута.

Для начинки:

300 г халвы с изюмом, 1 стакан грецких орехов.

Способ приготовления

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и оставьте для пропитки. Халву и орехи истолките и равномерно разложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами, плотно уложите в форму, смажьте желтками и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Рулет из вытяжного теста с яблоками, изюмом, обжаренными панировочными сухарями, корицей, миндалем и взбитыми сливками «От бабушки Розы»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{3}$ стакана муки и немного – для посыпки, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла и немного (для смазывания противня), сливочное масло (для смазывания теста), 1 щепотка соли.

Для начинки:

1 кг 500 г кислых яблок, 100 г изюма, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки рома, $\frac{3}{4}$ стакана панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 3 чайные ложки корицы, 1 столовая ложка ванильного сахара, взбитые сливки и толченые миндальные орехи.

Способ приготовления

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте. Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. На сковороде растопите сливочное масло, всыпьте панировочные сухари, обжарьте их до золотистого цвета и остудите. Обжаренными панировочными сухарями посыпьте тесто и поверх равномерно разложите яблоки. Смажьте их взбитыми сливками и посыпьте толчеными миндальными орехами.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °С. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде. (Вместо яблок можно использовать другие фрукты – груши,

абрикосы, сливы и т. д.)

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, разрежьте на 4 части, затем на кусочки толщиной около 3 мм. Подготовленные яблоки смешайте с сахаром, ванильным сахаром, корицей, ромом и изюмом.

Рулет из вытяжного теста с маком, сахарной пудрой и абрикосовым вареньем «Рецепт тетушки Фани»

Ингредиенты

Для теста:

$1\frac{1}{3}$ стакана муки и немного – для посыпки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, сливочное масло (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), 1 щепотка соли.

Для начинки:

250 г мака, $1\frac{1}{4}$ стакана сахарной пудры, 5 столовых ложек абрикосового варенья.

Способ приготовления

Для теста муку насыпьте горкой и сделайте в ней углубление. Добавьте соль, растительное масло, яйцо и замесите тесто. Смажьте тесто тонким слоем растительного масла, накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Ткань посыпьте мукой, положите на нее тесто, предварительно также посыпанное мукой, и тонко раскатайте. Смажьте тесто растопленным сливочным маслом и оставьте на 5 минут. Затем руками растяните тесто как можно тоньше. Подготовленное тесто разложите на посыпанной мукой ткани и обрежьте края. Поверх равномерно разложите начинку.

Сверните все тугим рулетом, подвернув и скрепив края. Полученный рулет уложите на смазанный растительным маслом противень и еще раз обильно смажьте поверхность сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 40 минут до образования коричневой корочки при температуре 220 °С. Готовый рулет украсьте вареньем, выдавив его в виде сетки из кондитерского мешочка. Затем нарежьте в горячем виде и дайте остыть.

Для начинки мак залейте кипятком и поварите 10 минут. Затем отожмите, разотрите скалкой, добавьте сахарную пудру и варенье, оставив немного варенья для украшения. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Печенье, коржики, рогалики

Печенье из сливочного теста с фруктовым пюре «Бакинское курабье»

Ингредиенты

На 1 кг изделий:

600 г муки, 1 белок, 1 столовая ложка яблочного или абрикосового пюре, 1 стакан сахара, 350 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло тщательно разотрите с сахаром, постепенно добавляя белок, просеянную муку и все тщательно перемешайте. Полученное тесто положите в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и понемногу выдавите на сухой противень в виде ромашек. В центр каждой ромашки положите немного предварительно нагретого пюре. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 250 ˚С.

Ромбики из масляного теста с начинкой из сахарной пудры, муки, ванильного сахара и топленого масла «Армянская гата»

Ингредиенты

Для теста:

6 стаканов муки, 450 г сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 желток, $1^1/_2$ чайной ложки яблочного уксуса, мука – для раскатывания теста, желтки (для смазывания теста), 1 щепотка соли.

Для начинки:

$1^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 150 г топленого масла.

Способ приготовления

Для теста 350 г сливочного масла нарубите ножом с 3 стаканами муки, затем перетрите пальцами до получения крошки, соберите в комок, заверните в пищевую пленку и поместите в холодильник.

В половине стакана теплой воды растворите соль и добавьте уксус. Яйцо и желток взбейте с сахарной пудрой, добавьте 100 г размягченного масла, еще раз взбейте, добавьте воду с уксусом и солью, оставшиеся 3 стакана муки и вымесите однородное тесто.

Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в квадратный пласт толщиной около 1 см и в центр положите холодную смесь из муки и сливочного масла. Заверните все 4 угла квадрата к центру пласта так, чтобы получился конверт. Накройте тесто пленкой и поместите на 20 минут в холодильник.

Спустя это время снова раскатайте, сложите таким же конвертом и поместите еще на 20 минут в холодильник. Повторите эту процедуру 3–4 раза.

Глубокий противень выстелите бумагой для выпечки. Разделите тесто на 2 части, одну раскатайте толщиной около 5 мм и положите на противень. Поверх ровным слоем уложите начинку, накройте оставшимся пластом теста и защипните края. Смажьте поверхность взбитыми желтками, нанесите волнистые узоры вилкой и наколите в нескольких местах.

Лежащее на противне изделие нарежьте ромбиками острым ножом. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С, затем уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 20–25 минут до готовности. Подавайте в горячем или холодном виде.

Для начинки в глубокую миску просейте сахарную пудру с

ванильным сахаром и мукой, добавьте топленое масло и вымесите до получения рассыпчатой массы.

Печенье с миндалем, изюмом, цукатами и лимонной цедрой «Ширвани-нан»

Ингредиенты

2 стакана муки, $^1/_2$ чайной ложки соды, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 6 столовых ложек сахарной пудры, $^1/_2$ стакана молока, $1^1/_2$ столовой ложки очищенного миндаля, 3 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки цукатов, 1 чайная ложка лимонной цедры, лимонная кислота.

Способ приготовления

Миндаль разотрите в ступке с половиной нормы сахарной пудры и смешайте с небольшим количеством молока. Размягченное сливочное масло разотрите до получения пышной массы. У одного яйца отделите белок от желтка. Охлажденный белок взбейте в крепкую пену.

Отдельно разотрите добела желток с оставшейся сахарной пудрой, затем добавьте сливочное масло, белок, остаток охлажденного молока и все взбейте. Затем добавьте миндальную массу и снова взбейте. Всыпьте половину нормы просеянной муки и замесите жидковатое тесто.

Изюм тщательно промойте в горячей воде, обсушите и разрежьте на половинки. Цукаты измельчите, смешайте с лимонной цедрой и изюмом. Полученную смесь добавьте в жидкое тесто и еще раз перемешайте.

Оставшуюся муку просейте с содой, всыпьте лимонную кислоту, смешайте с жидким тестом и все очень быстро вымесите.

Готовое тесто сразу же раскатайте в пласт толщиной 5 мм, вырежьте из него полукружия, уложите их на сухой противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 5–8 минут при низкой температуре.

Печенье из теста с топленым маслом, сахаром и миндалем по-армянски «Ншаблит»

Ингредиенты

$1\frac{1}{4}$ стакана муки, 3 стакана очищенного миндаля, $3\frac{1}{4}$ стакана сахара, 2 белка, 6 столовых ложек воды, 1 чайная ложка топленого масла, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

В маленькой кастрюле нагрейте воду, всыпьте сахар и нагрейте до его полного растворения. Половину нормы миндаля пропустите через мясорубку и вмешайте в горячий сироп. Белки взбейте и добавьте, непрерывно помешивая, в сироп. Полученную массу прогрейте в течение 10–15 минут на очень слабом огне, затем охладите до комнатной температуры. Постепенно добавьте в массу муку и перемешайте до получения однородной смеси. Противень смажьте растительным маслом и посыпьте мукой.

Ложкой уложите на противень тесто так, чтобы получались лепешки весом около 30–40 г. В центре каждой укрепите целый миндальный орех.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 180 °C. Подавайте печенье охлажденным.

Медовые коржики с миндалем, корицей, имбирем, мускатным орехом и цедрой по-еврейски «Кихелах»

Ингредиенты

$2^1/_2$–3 стакана муки, $^2/_3$ стакана меда, $^3/_4$ стакана миндаля, $^3/_4$ стакана сахара, 2 яйца, цедра 1 апельсина или лимона, корица, имбирь, мускатный орех, растительное масло (для смазывания противня), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахаром и, продолжая взбивать, добавьте мед и миндаль. Всыпьте просеянную муку, положите пряности и мелко нарубленную цедру. Замесите тесто, скатайте его в шар и поместите на 30 минут в холодильник.

Охлажденное тесто раскатайте как можно тоньше, вырежьте различные фигуры и разложите их на смазанном растительным маслом противне. Выпекайте в духовке около 15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Печенье с шафраном и сахарной пудрой по-армянски «Шакар-лохум»

Ингредиенты

500 г муки, 1/4 чайной ложки соды, 3/4 стакана сахарной пудры, 3/4 стакана молока, 1/4 чайной ложки шафрана, 6–8 столовых ложек сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня).

Для посыпки:

1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливочное масло разотрите в глубокой миске, добавьте сахарную пудру и взбейте массу ложкой или лопаткой в течение 10–15 минут. Небольшими порциями добавьте молоко, соду и шафран. Разотрите все в течение 10 минут. Постепенно всыпьте муку и вымесите однородное тесто. Разрежьте его на небольшие куски, придайте им форму батончиков и уложите на смазанный растительным маслом противень. Слегка прижмите батончики рукой и сделайте ножом глубокие косые надрезы. Выпекайте в духовке 18–20 минут при температуре 180 °C. Готовые охлажденные батончики разделите по надрезам на ломтики, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Печенье из сливочного теста с грецкими орехами, гвоздикой, кардамоном и шоколадной глазурью «Джейханское»

Ингредиенты

На 80 штук:

5 столовых ложек муки, $^1/_2$ чайной ложки разрыхлителя, 2 яйца, 150 г рубленых грецких орехов, 200 г половинок грецких орехов, 200 г сливочного масла, 175 г коричневого сахара, 75 г горького шоколада, 1 пакетик ванильного сахара (10 г), $^1/_2$ чайной ложки молотой гвоздики, $^1/_2$ чайной ложки молотого кардамона, растительное масло (для смазывания противня), 1 щепотка соли.

Для шоколадной глазури:

125 г шоколада, 2 столовые ложки сливок.

Способ приготовления

Для теста положите в миску размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль и пряности. Взбейте все венчиком до получения пены и постепенно перемешайте с яйцами. Шоколад расплавьте в маленькой кастрюле на слабом огне и перемешайте с полученной массой. Смешайте муку, разрыхлитель, просейте на массу и перемешайте. Затем добавьте рубленые орехи и все тщательно перемешайте. Полученное тесто равномерно распределите на смазанном растительным маслом и выстланном бумагой для выпечки противне. Выпекайте в духовке около 35 минут до золотистого цвета при температуре 175 °C. Готовый корж остудите, равномерно смажьте глазурью и сразу же нарежьте кубиками примерно 4×4 см. Украсьте каждое печенье половинкой грецкого ореха и дайте глазури остыть.

Для шоколадной глазури расплавьте шоколад на слабом огне на водяной бане, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Печенье из слоеного теста с топленым маслом и медом по-армянски «Юхатерт»

Ингредиенты

На 1 кг муки:

6 яиц, 200 мл молока, 200 г топленого масла (50 г – для теста, 150 г – для смазывания слоев теста), 1 щепотка соли, растительное масло (для смазывания противня).

Для заливки:

300 г меда.

Способ приготовления

В посуду просейте горкой муку и сделайте в ней углубление. Влейте слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, положите размягченное топленое масло и замесите тесто. Раскатайте его как можно тоньше, смажьте растопленным маслом, слегка посыпьте мукой и сверните конвертом.

Затем снова раскатайте, смажьте маслом, слегка посыпьте мукой и вторично сверните конвертом. Повторите эту процедуру еще 4 раза. Подготовленное тесто положите на смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре. Готовое изделие разделите на равные квадратики и залейте горячим медом.

Печенье из песочного теста с орехами, кардамоном и сахарной пудрой «Самандагское»

Ингредиенты

2 стакана муки, $^1/_4$ чайной ложки соды, $^1/_4$ стакана любых измельченных орехов, 250 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 3 столовые ложки манной крупы, 1 чайная ложка толченого кардамона, $^1/_4$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Сливочное масло положите в глубокую миску, добавьте кардамон и тщательно взбейте смесь. Затем, постепенно добавляя сахар, продолжайте взбивать до получения воздушной массы. В другой посуде смешайте просеянную муку с манной крупой, солью, содой и орехами. Высыпьте эту смесь в массу и тщательно вымесите до получения теста. (Если использовать миксер, можно приготовить тесто более простым способом. Положите все продукты в миску и, вставив в миксер спирали для теста, перемешайте на малой скорости до получения однородной массы.)

Готовое тесто уложите на сухой противень и спрессуйте в прямоугольник размером 20×25 см. Расчертите пласт теста так, чтобы получилось 24 печенья, и через каждые 2,5 см проткните поверхность теста вилкой.

Выпекайте в духовке примерно 1 час до бледно-золотистого цвета при температуре 120 °С.

Готовое печенье охладите, не снимая с противня, в течение 10 минут, затем осторожно разрежьте по намеченным линиям и уложите на блюдо.

Лимонное печенье из сливочного теста с сахаром, миндалем и ванилью «Яффское»

Ингредиенты

Для теста (на 30 штук):

$^2/_3$ стакана муки, 80 г сливочного масла, 2 столовые ложки молотого миндаля, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара (10 г), 1 стручок ванили.

Для начинки:

Сок 2 лимонов, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, 2 столовые ложки муки.

Способ приготовления

Для теста растопите сливочное масло и смешайте его с мукой, миндалем, сахаром и мякотью стручка ванили. Выстелите противень бумагой для выпечки или смажьте его жиром. Подготовленное тесто уложите на противень.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180 ˚С. Затем извлеките из духовки и дайте немного остыть. Равномерно распределите на поверхности коржа начинку. Выпекайте еще 15 минут при температуре 150 ˚С. Начинка должна затвердеть, но не стать коричневой.

Готовое изделие остудите в форме, затем извлеките из формы и нарежьте небольшими прямоугольниками. Подавайте, уложив каждое печенье в розетку.

Для начинки смешайте сахар и муку, добавьте яйца, лимонный сок и цедру. Полученную массу перемешайте с помощью миксера или блендера.

Печенье с грецкими орехами, кокосовой стружкой, имбирем и медовым сиропом «Новогодний тейглах»

Ингредиенты

Для теста (на 30 штук):

160–170 г муки, 100 г нарезанных грецких орехов, 2 яйца, 3 желтка, $^1/_4$ чайной ложки разрыхлителя, $^1/_4$ чайной ложки молотого имбиря, кокосовая стружка, 2 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания противней, 1 щепотка соли.

Для медового сиропа:

350 г меда, $1^1/_2$ стакана сахара, 1 чайная ложка молотого имбиря.

Способ приготовления

Муку просейте в миску с разрыхлителем, имбирем и солью. Сделайте в смеси углубление и добавьте в него яйца, желтки и растительное масло. Все тщательно перемешайте и замесите на посыпанной мукой поверхности мягкое тесто. Если тесто очень липкое, всыпьте еще 1 столовую ложку муки.

Готовое тесто разрежьте на 8 кусков ножом, посыпанным мукой. Каждый кусок руками скатайте в жгут диаметром примерно 1 см на поверхности, посыпанной мукой. Полученный жгут нарежьте кусочками около 1 см. Кусочки теста уложите на смазанные маслом 2 противня, не давая прикасаться друг к другу. Выпекайте в духовке около 10 минут до потемнения теста снизу при температуре 180 °С.

Готовое печенье и нарезанные орехи аккуратно положите в медовый сироп и поварите, помешивая, около 10 минут на слабом огне, пока печенье не станет коричневого цвета. Перемешайте смесь так, чтобы орехи были равномерно распределены, и уложите на противень, выстланный смазанной маслом фольгой. Распластайте смесь так, чтобы она образовала ровный слой, и дайте полностью остыть.

Переверните изделие на доску, аккуратно снимите фольгу и нарежьте на квадраты или ромбы со стороной около 2,5 см. Готовое печенье обваляйте в кокосовой стружке. Если печенье слипнется при хранении, снова нарежьте его на кусочки или, если делаете заранее, оставьте большими кусками и нарежьте только перед подачей. Либо храните его в большом контейнере, чтобы печенье не касалось друг друга.

Для медового сиропа смешайте мед, сахар и имбирь в кастрюле с толстым дном. Полученную смесь нагрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара. Затем доведите до кипения на среднем огне, не давая смеси перекипеть, и подержите еще 5 минут на слабом огне, пока температура сиропа не достигнет 130 °C.

Рогалики из творожно-сливочного теста с изюмом, грецкими орехами и корицей «К празднику Ханука»

Ингредиенты

Для теста (на 48–60 штук):

$1\frac{3}{4}$ стакана муки, 110–120 г мягкого творога, 110–120 г сливочного масла, 1 яйцо, 1–2 желтка, 1 столовая ложка сахара, 250 г растопленного сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для начинки:

250 г светлого изюма, 130 г нарубленных грецких орехов, 1 стакан мелкого сахара, 1–2 чайные ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Для теста положите в миску масло и творог и взбейте миксером. Затем вбейте сахар, яйцо и соль. В творожную смесь добавьте, размешивая, небольшими порциями муку. Масса должна стать плотной. Продолжайте добавлять муку, вымешивая массу руками, до получения плотного теста (не добавляйте слишком много муки.) Придайте тесту форму шара, накройте пищевой пленкой и поместите на 2–12 часов в холодильник.

Охлажденное тесто разделите на 6 равных частей и каждую из них раскатайте в круг толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Смажьте небольшим количеством растопленного сливочного масла и равномерно посыпьте изюмом, орехами, сахаром и корицей, оставив немного сахара для посыпки.

Разрежьте круг на 8–10 клиньев и осторожно скатайте каждый клин, начиная с широкой стороны в сторону кончика. Таким же образом подготовьте оставшееся тесто. Разложите рогалики на противне и смажьте желтком. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚C.

Печенье с грецкими орехами, изюмом, цукатами, сахарной пудрой и сметаной «Архави»

Ингредиенты

2 стакана муки, $^1/_4$ чайной ложки соды, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, $^3/_4$ стакана изюма и цукатов, $^1/_3$ стакана сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 75 г сливочного масла.

Способ приготовления

Орехи слегка обжарьте, помешивая, на сухой сковороде. Сливочное масло разотрите добела с сахарной пудрой, затем добавьте сметану, яйца, остывшие орехи, промытый и обсушенный изюм, мелко нарезанные цукаты и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте просеянную с содой муку и в течение 1–2 минут замесите тесто. Сделайте из него небольшие булочки и уложите их на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180–200 °С. Готовое печенье остудите и уложите на блюдо.

Многослойная лепешка из сливочного теста на мацони с начинкой из орехов, муки, топленого масла, изюма и сахара «Када-печенье»

Ингредиенты

Для теста:

3 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя ($^1/_2$ чайной ложки соды), 1 стакан мацони (кефира), 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки:

2 стакана измельченных орехов (миндаль, фисташки, фундук), $^1/_2$ стакана изюма, 100 г топленого масла, 1 стакан сахара, $1^1/_2$ стакана муки, 1 щепотка соли.

Для смазывания теста:

2 желтка, 50 мл молока.

Способ приготовления

Для теста муку смешайте с солью и разрыхлителем (содой), насыпьте горкой на рабочую поверхность и сделайте в горке углубление. Положите в него размягченное при комнатной температуре сливочное масло, яйцо и влейте мацони (кефир). Замесите тесто, перемещая муку с краев в центр. Готовое эластичное тесто разделите на 3 части, каждую положите в целлофановый пакет и поместите на 1 час в холодильник. Спустя это время извлеките из холодильника одну часть теста и разделите ее на 3 маленьких колобка. Каждый из них раскатайте в тонкую круглую лепешку на посыпанной мукой поверхности. На середину лепешки положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их. Переверните лепешку, примните ее руками и снова тонко раскатайте. Поверх вновь положите начинку, соберите края теста к центру и защипните их. Переверните лепешку, примните ее руками и еще раз тонко раскатайте. Посыпьте третьей порцией начинки, накройте ее краями теста и, не раскатывая, примните руками. Таким же образом подготовьте оставшиеся части теста. Полученную многослойную лепешку разрежьте на 8 частей (например, ромбиками). Уложите изделия на противень, посыпанный мукой, так, чтобы при выпечке они не касались друг друга, поскольку увеличатся в объеме. Смешайте желтки с молоком и полученной смесью смажьте поверхность теста. Выпекайте в духовке до

зарумянивания при температуре 180 °С. Для начинки размягченное топленое масло взбейте деревянной ложкой с сахаром и солью. Затем добавьте муку, орехи, изюм и тщательно перемешайте полученную начинку.

Торты и пирожные

Творожный торт с сахарной пудрой, изюмом, лимонным соком и ванилью «К празднику Шавуот»

Ингредиенты

1 кг творога, $^1/_4$ чайной ложки соды, 6 яиц, 2 стакана сахара, сок и тертая цедра 1 лимона, 4 столовые ложки манной крупы, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки маргарина, ванильный сахар, изюм и сахарная пудра.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Маргарин взбейте до получения пены и разотрите с желтками, ванильным сахаром, лимонным соком и цедрой. Добавьте протертый через сито творог, манную крупу, соду и муку. Затем влейте взбитые белки и положите изюм, предварительно обвалянный в муке для того, чтобы он равномерно распределился по тесту и не опал вниз торта.

Полученную массу тщательно перемешайте и уложите в форму (лучше разъемную), выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке около 1 часа при температуре 160 ˚С. Готовому торту дайте остыть в форме. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Пасхальный миндальный бисквит из мацовой муки с глазурью-бренди, апельсинным соком, ванилью и коричневым сахаром «Запах марципана»

Ингредиенты

350 г молотого миндаля, 50 г муки из мацы, 250 г сахара, 300 г коричневого сахара, 3 яйца, $1^1/_2$ чайной ложки миндальной эссенции, 1 чайная ложка ванильной эссенции, 150 мл апельсинного сока, 2 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания формы, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для глазури:

75 мл бренди, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Положите в миску молотый миндаль, муку из мацы, соль и все тщательно перемешайте. В другой миске смешайте растительное масло, сахар, желтки, миндальную эссенцию, ванильную эссенцию, апельсинный сок и бренди. Затем добавьте смесь из миндаля, муки, соли и вымесите густое тесто.

Взбейте белки до получения крепкой пены. Введите в тесто сначала треть порции, затем оставшиеся белки. Слегка смажьте растительным маслом прямоугольную форму размером 30×38 см и влейте в нее тесто. Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 180 °C. Спустя это время извлеките бисквит из духовки и проколите его повсюду шампуром. Равномерно полейте бисквит глазурью и продолжайте выпекать еще около 10 минут до образования корочки. Остудите в форме и разрежьте на квадраты.

Для глазури смешайте бренди и сахарную пудру. Полученная смесь должна напоминать нежирные сливки. При необходимости разбавьте глазурь небольшим количеством воды.

Праздничный торт из мацовой муки с орехами, шоколадной глазурью и сливочным кремом «Лэхаим!»

Ингредиенты

Для теста:

2 столовые ложки муки из мацы, 100 г любых орехов, 6 белков, $1^1/_2$ стакана сахара, маргарин – для смазывания формы.

Для шоколадной глазури:

50 г горького шоколада, 4 столовые ложки какао, 4 столовые ложки сахара, 6 желтков, 200 г маргарина, 6 столовых ложек воды.

Для сливочного крема:

250 мл сливок, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Для теста белки взбейте до получения крепкой пены, постепенно добавляя сахар. Осторожно добавьте крупно нарезанные орехи, мацовую муку и положите смесь в круглую форму диаметром 28 см.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 160 ˚С. Готовность коржа проверьте, воткнув в середину деревянную зубочистку: если она остается сухой – корж готов. Извлеките его из духовки, дайте остыть и смажьте шоколадной глазурью. Поверх глазури равномерно распределите сливочный крем. Храните в холодильнике. Для шоколадной глазури положите в небольшую кастрюлю какао, сахар и шоколад, наломанный кубиками. Влейте воду и растопите шоколад на слабом огне. Помешивая, добавьте маргарин и постепенно быстро вмешайте растертые желтки так, чтобы они не свернулись. Полученную глазурь охладите в течение 1 часа. Для сливочного крема взбейте сливки с сахаром до получения густой массы.

Торт из песочного теста со сгущенным молоком, сливочным маслом, маком и семенами подсолнечника «Восточная горка»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 2 яйца, 2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 4–5 столовых ложек кефира.

Для крема:

200 г сливочного масла, 2 банки сгущенного молока, 3–4 столовые ложки мака, 150 г семян подсолнечника.

Способ приготовления

Для теста сахар и яйца тщательно взбейте миксером или венчиком, добавьте погашенную кефиром соду и все тщательно перемешайте. Добавьте муку, размягченное сливочное масло и замесите тесто. Готовое тесто разделите на 4 части, скатайте их в шары их и поместите на 2 часа в холодильник. На противень уложите бумагу для выпечки и поверх натрите 1 часть охлажденного теста на крупной терке. Полученную массу выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Таким же образом испеките оставшееся тесто. Готовые коржи остудите и измельчите в крошку. Смешайте песочную крошку от коржей, мак и очищенные жареные семечки, оставив немного мака и семечек для украшения. Добавьте крем и все тщательно перемешайте. Уложите массу в форме горки на плоское блюдо и посыпьте оставшимися семечками и маком. Для крема 2 банки сгущенного молока поварите 1 час 30 минут в воде на слабом огне под крышкой. Можно использовать невареное сгущенное молоко. Размягченное сливочное масло тщательно взбейте миксером с двумя банками сгущенного молока.

Торт из сметанного теста с заварным кремом из сливочного масла, молока, желтков и сахара «„Наполеон“ по-еврейски»

Ингредиенты

Для теста:

2 стакана муки, $^1/_2$ чайной ложки соды, 200 г сметаны, 200 г маргарина, 1 столовая ложка уксуса или лимонного сока, сливочное масло (для смазывания противня), соль.

Для заварного крема:

150 г размягченного сливочного масла, 1 стакан молока, 2 желтка, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Для теста муку просейте в миску, добавьте мелко нарезанный замороженный маргарин и все тщательно перемешайте. Затем положите сметану, соль и соду, гашенную уксусом или лимонным соком. Замесите тесто и поместите его на 1 час в холодильник. Охлажденное тесто разделите на 6 частей, каждую из них раскатайте как можно тоньше и вырежьте с помощью большой тарелки или миски круг. Подготовленные коржи уложите по одному на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в духовке до легкого золотистого цвета при средней температуре. Готовые коржи остудите, смажьте заварным кремом, уложите друг на друга и дайте пропитаться в течение 10–12 часов. Для заварного крема смешайте молоко, желтки и сахар. Полученную смесь поварите, постоянно помешивая, на слабом огне до тех пор, пока масса немного не загустеет. Снимите посуду с огня и охладите массу. Размягченное сливочное масло взбейте венчиком или миксером до увеличения объема в 2 раза. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте смесь из молока, желтков и сахара. Полученный крем тщательно перемешайте.

Медовый торт со сметанным кремом, цукатами, изюмом и орехами «Халфетинский»

Ингредиенты

Для теста:

$3^1/_2$ стакана муки, 2 чайные ложки соды, 2 столовые ложки меда, 1 стакан сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Для крема:

500 г сметаны, $^1/_2$ стакана сахара.

Для украшения:

Цукаты, изюм, любые рубленые орехи и кусочки фруктов.

Способ приготовления

Для теста взбейте яйца, смешайте с сахаром, медом, содой и размягченным сливочным маслом. Полученную смесь поместите на водяную баню и прогрейте, помешивая, до полного растворения сахара. Снимите с водяной бани и постепенно всыпьте муку.

Замесите тесто и разделите его на 7 частей. Каждую из них раскатайте в пласт. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Остывшие коржи смажьте кремом, укладывая их друг на друга. Верх торта также смажьте кремом и украсьте цукатами, изюмом, рублеными орехами и кусочками фруктов.

Для крема тщательно взбейте сметану с сахаром.

Пирожные из дрожжевого теста с гусиным жиром и начинкой из мака, орехов, изюма и вина «Эйлатские»

Ингредиенты

Для теста:

1 кг муки, 5 г дрожжей, 400 г гусиного жира, 8 яиц, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сухого белого вина.

Для начинки:

$^2/_3$ стакана мака, 1 стакан любых очищенных орехов, 1 стакан изюма без косточек, $^1/_2$ стакана сахара, 4 столовые ложки белого сухого вина, 6 столовых ложек воды.

Способ приготовления

Для теста 2 яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы, отделите желтки и разотрите их. Муку просейте в миску, добавьте гусиный жир, сырые яйца, растертые вареные желтки, сахар, растворенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и белое вино.

Вымесите тесто и поместите его на 1 час в теплое место.

Подошедшее тесто разделите на кусочки, каждый из них раскатайте в лепешку толщиной 2–3 мм, положите начинку и защипните края, придав удлиненную форму.

Сделайте на поверхности изделий указательным пальцем поперечные углубления, уложите на противень и смажьте желтком.

Выпекайте в духовке до зарумянивания при средней температуре.

Для начинки изюм промойте, всыпьте в кастрюлю с водой, добавьте вино, сахар, мак и измельченные орехи.

Полученную массу поварите, помешивая, до загустения.

Пирожные из теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой по-азербайджански «Шакер-чурек»

Ингредиенты

$3^1/_2$ стакана муки, 270 г топленого масла, 1 яйцо, $1^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления

У яйца отделите белок от желтка. Топленое масло слегка подогрейте и взбейте с сахарной пудрой в течение 25–30 минут, постепенно добавляя белок. Затем всыпьте просеянную муку и ванилин и, тщательно растирая, замесите крутое тесто.

Сделайте из него шарики немного крупнее грецкого ореха, уложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки, и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 175–180 °С. Готовые изделия охладите, уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Пирожные из теста с кукурузной и пшеничной мукой, смальцем, сахаром, сливочным маслом, цукатами и ванильным кремом «Муджурские»

Ингредиенты

Для теста:

$1^1/_2$ стакана кукурузной муки, $1^1/_2$ стакана пшеничной муки, 5 столовых ложек смальца, 2 яйца, $^3/_4$ стакана сахара, 125 г сливочного масла, цукаты – для украшения, растительное масло (для смазывания противня).

Для ванильного крема:

100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры или сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Для теста сливочное масло и смалец растопите, остудите до комнатной температуры, введите яйца, сахар и просеянную муку. Полученное тесто тщательно вымесите и оставьте на 1 час при комнатной температуре.

Затем сделайте из него продолговатые комочки величиной с яйцо, уложите их на смазанный растительным маслом противень и в центре каждого сделайте небольшое углубление. Выпекайте в духовке до светло-желтого цвета при средней температуре. Поверх готовых пирожных уложите ванильный крем и украсьте цукатами.

Для ванильного крема сливочное масло растопите и взбейте миксером или венчиком до получения пышной белой массы. Затем, продолжая взбивать, постепенно введите сгущенное молоко или сахарную пудру и в конце взбивания – ванильный сахар.

Хлеб, булочки, лепешки, бублики

Хлеб из дрожжевого теста с яичной глазурью, маком, засахаренной вишней или изюмом «Новогодняя хала»

Ингредиенты

Для теста (на 2 буханки):

500 г муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 2 яйца, 200 г засахаренной вишни или изюма, 1 столовая ложка сахара, 120 мл теплой воды, 2 столовые ложки растительного масла и немного – для смазывания миски, 1 чайная ложка соли.

Для глазури и посыпки:

1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, мак или кунжутные семена, 1 щепотка соли.

Способ приготовления

Для теста в миксере, кухонном комбайне или большой миске смешайте дрожжи, сахар и воду. Немного посыпьте смесь мукой, накройте и оставьте на 10–12 минут, пока пузырьки не поднимутся на поверхность.

Взбейте соль, растительное масло и яйца, добавьте в смесь и перемешайте. Затем всыпьте, помешивая, небольшими порциями муку и вымесите тесто в течение 5–10 минут до тех пор, пока тесто не отстает от стенок миски. Если тесто все еще липкое, добавьте немного муки и снова вымесите.

Полученное тесто положите в миску, слегка смазанную растительным маслом, накройте полотенцем и поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем уложите тесто на посыпанную мукой поверхность, еще раз вымесите, положите в миску, накройте полотенцем и поместите на ночь в холодильник.

Спустя это время положите тесто на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Добавьте засахаренную вишню или изюм и вымесите до тех пор, пока тесто не будет блестящим и гладким. Готовое тесто разделите на 2 равных куска и каждый их них – на 3 части. Каждую из трех частей раскатайте в жгуты, защипните концы 3 жгутов и сплетите их в косу. Таким же образом подготовьте косу из оставшегося теста.

Полученные буханки в форме косы уложите на противень, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 1 часа до увеличения объема в 2 раза. Затем смажьте глазурью и посыпьте маком или кунжутными семенами. Выпекайте в духовке 40 минут

до образования коричневой корочки при температуре 190 °С. Готовые халы остудите на решетке.

Для глазури смешайте яйцо, сахар, соль и тщательно взбейте.

Булочки из дрожжевого теста с начинкой из муки, шафрана и мускатного ореха по-азербайджански «Куба-тыхмасы»

Ингредиенты

На 1 кг изделий:

600 г муки, 200 г сливочного маргарина, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 чайная ложка прессованных дрожжей, шафран, растительное масло (для смазывания противня), мускатный орех, настой шафрана и соль.

Для начинки:

4 столовые ложки муки, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки топленого масла, шафран, мускатный орех.

Способ приготовления

Для теста в кастрюлю влейте молоко, наполовину разбавленное водой. Добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, 2 взбитых яйца, размягченный сливочный маргарин и соль. Все тщательно перемешайте. Затем, непрерывно помешивая, постепенно всыпьте муку, оставив немного для начинки. Полученное тесто поместите на 40 минут в теплое место.

Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм, сверните рулетом и нарежьте кусочками. На середину каждого из них положите начинку и придайте форму булочки. Уложите на смазанный растительным маслом противень и смажьте оставшимся взбитым яйцом, смешанным с настоем шафрана. Подготовленные булочки поместите на 20–25 минут в теплое место. Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 160–180 ˚С.

Для начинки муку, сахар, шафран, мускатный орех и топленое масло перемешайте до получения однородной и рассыпчатой массы.

Булочки из дрожжевого теста с корицей и изюмом по-арабски «Хобз бель эрфа»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 1 столовая ложка сухих дрожжей, $^1/_2$ стакана сгущенного молока, $^1/_3$ стакана сахара, $1^1/_4$ стакана воды, $^1/_4$ стакана растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Для начинки:

$^1/_2$ стакана изюма.

Для посыпки:

$^1/_4$ стакана корицы, $^1/_4$ стакана сахара.

Способ приготовления

Всыпьте в муку дрожжи, соль, сахар, добавьте сгущенное молоко и все тщательно перемешайте. Постепенно влейте теплую воду и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто поместите на 1 час 30 минут – 2 часа в теплое место. Из подошедшего теста сделайте маленькие шарики, каждый из них начините изюмом и обваляйте в смеси из корицы и сахара. Подготовленные шарики уложите плотно друг к другу в смазанную растительным маслом фигурную форму и оставьте на 45 минут для расстойки. Выпекайте в духовке 35 минут при температуре 180 ˚С.

Лепешки из дрожжевого теста с шафраном, ванилью и корицей по-армянски «Сладкий назук»

Ингредиенты

На 750 г муки:

50 г дрожжей, 175 г сахара, 5 яиц, 200 мл молока, 1 щепотка ванилина, шафран, 1 чайная ложка корицы, 150 г сливочного масла, растительное масло (для смазывания противня), 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сахар и яйца тщательно разотрите, добавьте размягченное сливочное масло и вновь разотрите. Влейте в полученную массу молоко с разведенными в нем дрожжами и солью, добавьте корицу, ванилин, шафран и все тщательно перемешайте. Затем, непрерывно перемешивая, небольшими порциями всыпьте муку и замесите тесто. Вымесите тесто в течение 25–30 минут, затем накройте его полотенцем и поместите на 35–40 минут в теплое место. Подошедшее тесто разделите на 5 кусков и каждый из них раскатайте в круглую лепешку толщиной 2 см. Уложите на смазанный растительным маслом противень, накройте полотенцем и дайте расстояться 15 минут. Выпекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре.

Хлеб из дрожжевого теста с джемом, апельсинной цедрой и сахарной пудрой «Муна на Шаббат. Рецепт алжирских евреев»

Ингредиенты

На 2 буханки:

500 г муки, 7 г сухих дрожжей, 4 яйца, $^3/_4$ стакана сахара, 5–8 столовых ложек любого джема, тертая цедра 1 апельсина, 7 столовых ложек теплого молока, 3 столовые ложки теплой воды, 1 столовая ложка холодной воды, 130 г сливочного масла, сахарная пудра.

Способ приготовления

Смешайте половину нормы муки, половину нормы сахара и дрожжи в большой миске.

Добавьте теплую воду, молоко и все тщательно перемешайте.

Накройте смесь крышкой и оставьте на 1 час в теплом месте до увеличения объема в 2 раза.

Затем вбейте половину оставшегося сахара и 2 яйца. Добавьте в тесто апельсинную цедру и всыпьте, помешивая, небольшими порциями оставшуюся муку. Замесите гладкое тесто и поместите его в теплое место. Поднявшееся тесто положите на поверхность, посыпанную мукой, и ударьте по нему кулаком. Вымесите тесто в течение 3–4 минут, разделите пополам и каждой части придайте форму круглой буханки. В каждой из них сделайте большое углубление, положите в него джем и защипните сверху. Смажьте сливочным маслом 2 противня и посыпьте их мукой. Уложите буханки и сделайте по краям (по кругу) небольшие надрезы, не давая вытечь джему. Затем накройте полотенцем и дайте подняться в течение 45–60 минут до увеличения объема в 2 раза. Взбейте оставшееся яйцо с водой, полученной смесью смажьте буханки и посыпьте их оставшимся сахаром. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 190 °C. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Лепешки из дрожжевого теста с начинкой из топленого масла, ванили и сахарной пудры «Карабахская кята»

Ингредиенты

Для теста:

4 стакана муки, 20–30 г дрожжей, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан молока, 1 яйцо (для смазывания теста), растительное масло (для смазывания противня), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Для начинки:

300 г муки, 100 г сахарной пудры, 120 г топленого масла, ванилин.

Способ приготовления

Для теста в теплое молоко положите дрожжи и размешайте до полного их растворения. Яйцо разотрите с солью и сахаром, смешайте с подготовленными дрожжами, всыпьте муку и замесите тесто. В конце замеса добавьте растопленное и охлажденное сливочное масло и вымесите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и посуде (тесто не должно быть крутым).

Готовое тесто слегка посыпьте мукой (или смажьте растительным маслом), накройте полотенцем и поместите в теплое место. Когда тесто поднимется, обомните его и дайте подойти еще раз. Подошедшее тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5–8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5–6 мм. На каждую лепешку положите начинку и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5–2 см.

Уложите изделия швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой.

Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200–220 °С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 °С, затем разотрите его в течение 12–15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7–10 минут.

Пасхальные бараночки из мацовой муки с сахаром и корицей «Хевронские»

Ингредиенты

3 стакана муки из мацы, 6 яиц, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка корицы, 3 стакана воды, 1 стакан растительного масла и еще немного (для смазывания противня), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Муку просейте через сито. Воду, растительное масло, 1 столовую ложку сахара, соль перемешайте и вскипятите. Горячей смесью залейте муку из мацы, посуду накройте крышкой и дайте остыть.

В остывшую массу положите яйца и тщательно вымесите полученное тесто. Разделите его на небольшие кусочки и придайте им форму бараночек. Посыпьте корицей, смешанной с оставшимся сахаром, и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 10–15 минут до зарумянивания при средней температуре.

Сладости

Халва

Ореховая халва с медом «Восточная простота»

Ингредиенты

300 г очищенных орехов (грецких, арахиса), 200 г меда.

Способ приготовления

Ядра орехов слегка обжарьте на сухой сковороде, всыпьте в кипящий мед и тщательно перемешайте. Полученную массу разложите в формочки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав на кусочки.

Мучная халва с грецкими орехами и топленым бараньим жиром «От прекрасной Зарины»

Ингредиенты

2 стакана муки, $^1/_2$ стакана ядер грецких орехов или арахиса, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 3 столовые ложки топленого бараньего жира.

Способ приготовления

Грецкие орехи или арахис всыпьте на сухую сковороду и обжарьте. Затем остудите, удалите тонкую кожицу, ядра растолките крупными кусочками. В кастрюле с толстым дном разогрейте бараний жир (можно заменить его смальцем или топленым маслом), постепенно всыпьте просеянную муку и обжарьте все, помешивая, до тех пор, пока масса не приобретет коричневый оттенок. Сахар растворите в теплой воде, доведите до кипения и сварите сироп. Постепенно влейте его, помешивая, в мучную смесь, добавьте подготовленные орехи и все тщательно перемешайте. Полученную массу влейте в тарелки или на противень и разровняйте поверхность. Остывшую халву нарежьте кусочками.

Ванильная халва с топленым бараньим жиром «От нежной Джамили»

Ингредиенты

1 стакан муки, $^1/_3$ чайной ложки ванилина, 1 стакан сахара, 2 $^1/_2$ стакана воды, 6 столовых ложек топленого бараньего жира или топленого масла.

Способ приготовления

В кастрюле с толстым дном или в сковороде разогрейте бараний жир или топленое масло, затем всыпьте, постоянно помешивая, просеянную муку и обжарьте все, не прекращая помешивать, до коричневого цвета.

Сахар растворите в горячей воде, влейте в мучную смесь и прокипятите на слабом огне до загустения. Затем добавьте ванилин, перемешайте и уложите в порционные вазочки. Подавайте, слегка остудив, в горячем виде к чаю.

Мучная халва с топленым маслом и ванилью «От страстной Гюзель»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 щепотка ванилина, $^3/_4$ стакана сахара, 2 стакана топленого масла.

Способ приготовления

На сковороду насыпьте муку слоями толщиной 3–4 см. Постоянно перемешивая, обжарьте ее до коричневатого цвета. Отдельно в жаровню положите масло, сахар и прокипятите смесь до полного растворения сахара (около 5 минут).

Затем всыпьте обжаренную муку и все тщательно перемешайте. Полученную массу разложите ровным слоем толщиной 5–6 см в форму, уплотните и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав на кусочки.

Медовая халва с топленым маслом по-армянски «Эчмиадзинская»

Ингредиенты

3 стакана муки, 7 столовых ложек меда, 200 г топленого масла.

Способ приготовления

В сковороде распустите масло, всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте и, не прекращая помешивать, обжарьте до образования рассыпчатой массы желтого цвета. Затем добавьте мед, снова перемешайте и продолжайте обжаривать еще 5 минут. Готовую халву уложите на тарелку или противень и разровняйте поверхность с помощью мокрой скалки. Слегка остудите и разрежьте на небольшие кусочки.

Жидкая халва с орехами-ассорти и топленым маслом «Халвайтар»

Ингредиенты

1 стакан муки, $^{2}/_{3}$ стакана арахиса, миндаля и грецких орехов, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 3 $^{1}/_{2}$ столовой ложки топленого масла.

Способ приготовления

Арахис всыпьте в сухую сковороду, обжарьте, остудите и удалите тонкую кожицу. Очищенные от скорлупы грецкие орехи, миндаль и обжаренный арахис растолките в ступке до получения небольших кусочков. В глубокую сковороду или сотейник с разогретым топленым маслом всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков, и обжарьте до тех пор, пока мука не приобретет коричневатый оттенок. Сахар растворите в кипящей воде, влейте полученный сироп в посуду с мукой и, помешивая, поварите на слабом огне до густоты сметаны. Добавьте орехи, перемешайте и поварите еще 10 минут. Подавайте к чаю в горячем виде, разложив в порционные пиалы или вазочки.

Медовая карамель с белками, сахарной пудрой и корицей «Решид-халва»

Ингредиенты

1 $^{1}/_{3}$ стакана муки, $^{3}/_{4}$ стакана меда, 2 яйца, 6 белков, $^{1}/_{2}$ стакана сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, $^{1}/_{3}$ чайной ложки корицы, 2 $^{1}/_{2}$ стакана растительного масла.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков и взбейте белки в течение 15–20 минут. Желтки взбейте отдельно в течение 10–15 минут, затем смешайте с белками и, постепенно вводя просеянную муку, продолжайте взбивать еще 20–25 минут при температуре 18–20 °C. Полученную массу уложите на рабочую поверхность, разделите на небольшие порции и каждую раскатайте в виде тонкой лепешки. Положите их друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились, и разрежьте по диаметру пополам. Каждую стопку сверните по ширине в трубочку, нарежьте в виде лапши и рассыпьте ее на посыпанной мукой поверхности в 1 слой, чтобы лапша подсохла и не слиплась. Затем лапшу всыпьте в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарьте, помешивая, в течение 5–7 минут до появления светло-золотистого оттенка.

Готовую лапшу извлеките шумовкой и положите в дуршлаг для удаления излишка масла. Смешайте мед с сахаром и поварите, помешивая, на слабом огне в течение 20–30 минут.

Обжаренную лапшу уложите на противень, залейте полученным медовым сиропом, разровняйте поверхность с помощью смоченной в холодной воде скалки, разрежьте на небольшие кусочки (квадратики, прямоугольники, ромбики) и поместите на 1 час в холодильник.

Готовую халву посыпьте смесью из сахарной пудры и корицы. Подавайте, уложив на блюдо.

Сахарная карамель с топленым маслом и лимонным соком по-таджикски «Куруксай-халва»

Ингредиенты

2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка лимонного сока или лимонная кислота, 10 столовых ложек сахара, $2^1/_2$ столовой ложки воды, 1 чайная ложка топленого масла.

Способ приготовления

В кастрюлю с водой всыпьте сахар и доведите до кипения. Затем добавьте лимонный сок или кислоту и поварите, помешивая, до получения густой карамельной массы. Вылейте ее на противень и вытягивайте до появления белого цвета.

Одновременно с приготовлением карамели в отдельной посуде растопите масло, всыпьте в него просеянную муку и, помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не приобретет светло-желтый цвет. Подготовленную муку распределите ровным слоем по горячей растянутой карамельной массе, стараясь все тщательно перемешать.

Полученную халву вытяните в тонкие нити, нарежьте их небольшими кусочками и сверните в виде колбасок. Это блюдо желательно готовить в небольшом количестве и сразу же подавать к столу, поскольку при хранении такая халва становится влажной и теряет форму.

Манная карамель с корицей, лимонной цедрой и сахарной пудрой по-болгарски «Грис-халва»

Ингредиенты

Для основы:

2 стакана манной крупы, $3\ ^1/_2$ столовой ложки сахарной пудры, $^1/_2$ чайной ложки корицы, 100 г сливочного масла, 1 неполный стакан растительного масла.

Для сиропа:

Тертая цедра 2 лимонов, 2 $^1/_2$ стакана сахара, 5 стаканов воды.

Способ приготовления

В сковороду с разогретым растительным (желательно рафинированным) маслом всыпьте манную крупу и, помешивая, обжарьте на слабом огне до золотистого цвета. Затем к обжаренной крупе добавьте размягченное сливочное масло и горячий сахарный сироп, снова перемешайте, накройте крышкой и продолжайте варить в течение 10–15 минут.

Готовую халву разлейте в формочки и дайте остыть. Подавайте, посыпав смесью из сахарной пудры и корицы.

Для сиропа сахар всыпьте в кастрюлю с водой, доведите до кипения, добавьте мелко натертую лимонную цедру и поварите все при слабом кипении в течение 10 минут.

Ореховая халва с медом и семенами конопли «От зажигательной Саиды»

Ингредиенты

250 г меда, 250 г очищенных грецких орехов, 250 г семян конопли, растительное масло – для смазывания посуды.

Способ приготовления

Семена конопли обжарьте на сухой сковороде и очистите от шелухи, растирая руками. Мед прогрейте, проверив его готовность следующим образом: в холодную воду влейте каплю меда, и, если капля загустеет, мед готов.

В снятый с огня мед всыпьте орехи и обжаренные семена конопли и все перемешайте. По желанию орехи растолките или оставьте крупными. Пока халва горячая, быстро уложите ее в посуду, предварительно смазанную маслом. Подавайте, нарезав кусочками.

Манная халва с изюмом, миндалем, кардамоном, гвоздикой, корицей и шафраном «Лахорская»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 2 столовые ложки очищенного миндаля, 2 столовые ложки светлого изюма без косточек, цедра 1 апельсина, $^3/_4$ стакана сахара, 1 чайная ложка молотого кардамона, $^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики, $^1/_4$ чайной ложки корицы, $^1/_4$ чайной ложки шафрана, 2 стакана воды, 5 столовых

ложек топленого масла.

Способ приготовления

В толстостенную кастрюлю с теплой водой всыпьте сахар, гвоздику, корицу, кардамон, шафран и мелко натертую апельсинную цедру. Поварите все, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара.

Затем увеличьте огонь, доведите сироп до кипения и на слабом огне покипятите в течение нескольких минут. Готовый сироп процедите через сито, добавьте промытый изюм, накройте крышкой и отставьте на некоторое время.

В глубокой сковороде или сотейнике нагрейте на слабом огне топленое масло, добавьте манную крупу и, постоянно помешивая, обжарьте в течение 10 минут, пока крупа не разбухнет и не приобретет золотистый оттенок.

Снимите посуду с огня и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влейте сироп. Поместите кастрюлю на очень слабый огонь и, не прекращая помешивать, поварите содержимое около 10 минут, пока крупа не впитает всю жидкость.

Когда халва немного остынет, разложите ее в десертные тарелочки или в широкие вазочки. Подавайте, украсив миндалем. При необходимости можно слегка подогреть халву, подержав кастрюлю с ней на водяной бане.

Медовые квадратики из ядрышек урюка «Магиз-халва»

Ингредиенты

Ядрышки урюка и мед – по вкусу, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Ядрышки урюка обжарьте на сухой сковороде и уложите на смазанный маслом противень слоем толщиной 1 см. Сварите густой медовый сироп с добавлением небольшого количества воды.

Полученным сиропом залейте подготовленные ядрышки и дайте остыть.

Подавайте, аккуратно нарезав квадратиками.

Манная халва с фундуком или грецкими орехами, изюмом и ванилью по-индийски «Мадрасская»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 7–9 ядер грецких орехов или $^1/_2$

стакана очищенного фундука, 2 столовые ложки изюма без косточек, $^1/_4$ пакетика ванилина, $^1/_2$ стакана сахара, 2 столовые ложки топленого масла.

Способ приготовления

Изюм тщательно промойте, замочите на 30–40 минут в холодной воде и откиньте на сито. Орехи нарубите или растолките на мелкие кусочки.

В глубокой сковороде распустите топленое масло, затем тонкой струйкой, помешивая, всыпьте манную крупу и, не прекращая помешивать, обжарьте крупу до золотистого цвета.

Добавьте орехи, изюм, сахар, ванилин, перемешайте и поварите на слабом огне еще 30 минут. Готовую халву уложите на ровную поверхность и дайте остыть. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки.

Манная халва с карамелью, изюмом, цедрой и соком апельсинов «Джафна»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, $1^1/_2$ чайной ложки изюма без косточек, 2 чайные ложки тертой апельсинной цедры, сок 1 апельсина, $1^1/_2$ стакана сахара, $2^1/_2$ стакана молока, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Молоко влейте в кастрюлю и доведите до кипения.

В другую кастрюлю всыпьте сахар и растопите его на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, чтобы не пригорел.

Как только расплавленный сахар станет светло-коричневым, уменьшите огонь до минимума и очень медленно влейте горячее молоко.

Перемешайте закристаллизовавшийся сахар и снова поместите кастрюлю на слабый огонь на 5–10 минут, чтобы сахар растворился. Затем всыпьте в молоко промытый изюм и апельсинную цедру, влейте апельсинный сок и все перемешайте.

Отдельно в кастрюле растопите сливочное масло, всыпьте в него манную крупу и обжарьте ее в течение 15 минут, регулярно помешивая, пока крупинки не станут золотисто-коричневыми. Уменьшите огонь до минимума и медленно влейте молоко-карамель.

Все перемешайте, чтобы не было комочков, плотно накройте крышкой и поварите на слабом огне еще несколько минут, пока

крупа не впитает всю жидкость. Готовую халву размешайте несколько раз, чтобы она разрыхлилась, и уложите на блюдо. Подавайте в горячем виде.

Ромбики из жареной кукурузы с орехами, медом и топленым маслом «Бадрок-халва»

Ингредиенты

200 г обжаренных зерен кукурузы, 200 г любых очищенных орехов, $^1/_2$ стакана меда, 1 чайная ложка топленого масла.

Способ приготовления

Обжаренные зерна кукурузы и обжаренные ядра орехов растолките в ступке или пропустите через мясорубку. Полученную смесь уложите в тарелку, смазанную маслом. Залейте все растопленным медом, тщательно перемешайте и разровняйте слоем толщиной 1 см. Подавайте к чаю, нарезав ромбиками.

Манная халва с изюмом, орехами, мускатом, шафраном, молоком и сливочным маслом «Пешаварская»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 5–6 ядер фундука или 2 ядра грецких орехов, 2 столовые ложки изюма без косточек, $1^1/_2$ стакана сахара, $2^1/_2$ стакана молока, $^1/_3$ чайной ложки молотого шафрана, $^1/_2$ чайной ложки тертого мускатного ореха, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Молоко вскипятите, всыпьте в него сахар, шафран и мускатный орех, размешайте и прокипятите еще 1 минуту. Затем добавьте промытый и обсушенный изюм и продолжайте кипятить на слабом огне в течение 10 минут, периодически помешивая.

Фундук или грецкие орехи слегка обжарьте на сливочном масле и растолките в ступке. Сливочное масло нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю и растопите на среднем огне.

Всыпьте манную крупу и, помешивая деревянной лопаточкой, обжарьте ее в течение 10–15 минут, пока крупа не станет золотисто-коричневой и масло не начнет отделяться от крупы. Уменьшите огонь и, быстро размешивая, чтобы не было комочков, тонкой струйкой влейте молочный сироп.

Всыпьте толченые орехи, накройте кастрюлю крышкой и продолжайте варить содержимое на слабом огне еще 2–3 минуты, чтобы впиталась вся жидкость.

Готовую халву разрыхлите, несколько раз быстро перемешав, и уложите на блюдо или в вазу. Подавайте в теплом виде.

Манная халва с гороховой мукой, миндалем, изюмом, шафраном, черным перцем, лавровым листом, мускатным орехом и семенами фенхеля «От пламенной Зухры»

Ингредиенты

5 столовых ложек манной крупы, $2\,^1/_2$ столовой ложки гороховой муки, 3 столовые ложки очищенного миндаля, 2 столовые ложки темного изюма без косточек, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, $^1/_2$ чайной ложки семян фенхеля, 1 небольшой лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки шафрана, $^1/_3$ чайной ложки молотого черного перца, $^1/_4$ чайной ложки молотого мускатного ореха, 5 столовых ложек топленого масла.

Способ приготовления

В кастрюлю с толстым дном влейте молоко, добавьте сахар и, непрерывно помешивая, доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума, всыпьте шафран, промытый и обсушенный изюм, накройте кастрюлю крышкой и поварите все еще 5 минут.

В глубокую сковороду положите топленое масло, разогрейте его на среднем огне, добавьте лавровый лист, семена фенхеля и обжарьте в течение нескольких секунд. Всыпьте гороховую муку (желательно из нута), манную крупу и разобранный на половинки миндаль.

Продолжайте обжаривать, постоянно помешивая, на умеренном огне в течение 7–10 минут до тех пор, пока смесь не приобретет приятный золотистый цвет. Затем снимите сковороду с огня, влейте, непрерывно помешивая, тонкой струйкой горячий сироп и, не прекращая помешивать, прокипятите все на слабом огне в течение 5–8 минут, пока вся жидкость не впитается и крупа не разбухнет.

Готовую халву уложите в вазочки или формочки, посыпьте черным перцем и мускатным орехом и слегка остудите. Подавайте к чаю.

Миндальная халва с манной крупой, мускатным орехом или корицей и сливочным маслом по-гречески

«Салоникская»

Ингредиенты

$2^1/_2$ стакана манной крупы, $^1/_2$ стакана очищенного миндаля, мускатный орех или корица, 4 стакана сахара, 1 л воды, 250 г размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, доведите до кипения и поварите при слабом кипении 10 минут до получения густого сиропа.

В глубокой сковороде растопите сливочное масло, всыпьте манную крупу и, помешивая, обжарьте ее до тех пор, пока крупа не приобретет золотистый оттенок. Затем влейте сахарный сироп и поварите все, постоянно помешивая, до загустения. Добавьте разделенные на половинки ядра миндаля, еще раз тщательно перемешайте и снимите с огня.

Готовую халву переложите в смазанную сливочным маслом форму или на противень, разровняйте поверхность и охладите. Подавайте, разрезав на небольшие кусочки, уложив на блюдо и посыпав тертым мускатным орехом или корицей.

Манная халва с миндалем, изюмом, кардамоном, топленым маслом и молоком «От любвеобильной Хафизы»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 3 столовые ложки очищенного миндаля, 2 столовые ложки изюма без косточек, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, $^1/_4$ чайной ложки молотого кардамона, 1 стакан воды, 7 столовых ложек топленого масла.

Способ приготовления

В кастрюлю с теплой водой всыпьте сахар, размешайте и доведите до кипения. Полученный сироп снимите с огня, влейте молоко и снова перемешайте.

В сковороде с толстым дном или сотейнике распустите топленое масло, всыпьте манную крупу и, постоянно помешивая, обжарьте ее до золотистого цвета. Уменьшите огонь, добавьте молочно-сахарный сироп, кардамон, предварительно промытый изюм и разделенный на половинки миндаль. Поварите все до тех пор, пока сироп полностью не впитается. Готовую халву уложите в вазочки и слегка остудите. Подавайте в горячем виде.

Кофейная халва с фундуком, желтками, топленым маслом и ванилью по-арабски «Исмаилия»

Ингредиенты

1 стакан очищенного фундука, 3 столовые ложки крепкого черного кофе, $^1/_4$ пакетика ванилина, 4 желтка, 2 стакана сахара, 200 г топленого масла.

Способ приготовления

Фундук обжарьте на сухой сковороде, немного остудите и растолките на крупные кусочки или разрежьте на половинки. Сахар всыпьте на сухую сковороду и расплавьте на слабом огне. Когда сахар станет коричневым, добавьте в него орехи, перемешайте и прогрейте все еще 1–2 минуты. Полученную массу уложите на влажный противень или доску, охладите и измельчите.

Желтки разотрите добела с полученным карамелизированным сахаром, добавьте черный кофе, ванилин и поварите на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Затем немного охладите, тщательно перемешайте с размягченным сливочным маслом и уложите в вазочки или на тарелку (в этом случае сформуйте из халвы какую-нибудь фигуру).

Ореховая халва по-индийски «Бомбейская»

Ингредиенты

$1^1/_2$ стакана очищенного фундука или миндаля, 2–3 столовые ложки очищенных орехов кешью или фисташек – для украшения, $1^1/_2$ стакана сахара, $1^1/_2$ стакана сливок или молока, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла.

Способ приготовления

Фундук или миндаль растолките, всыпьте в кастрюлю, залейте молоком или сливками, добавьте масло, сахар и, периодически помешивая, поварите при сильном кипении в течение 15 минут. Когда жидкость выпарится наполовину, убавьте огонь и продолжайте варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока смесь не превратится в густую массу и не начнет отставать от дна кастрюли. Полученную массу уложите на смазанный маслом противень и охладите. Влажными руками сформуйте из нее пласт толщиной 2,5 см и дайте ему затвердеть. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки и украсив каждый половинкой обжаренного ореха кешью или фисташками.

Фисташковая халва с топленым маслом, молоком и ванилью «Каирская»

Ингредиенты

$1^1/_2$ стакана очищенных фисташек, $^1/_2$ чайной ложки ванилина, 2 столовые ложки молока, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла.

Способ приготовления

Фисташки положите в широкую миску, залейте кипятком и оставьте на 30 минут. Затем откиньте орехи на дуршлаг, чтобы стекла вода, поместите в миксер или кухонный комбайн с металлическими насадками, добавьте молоко и измельчите орехи до получения пасты. Всыпьте сахар и все тщательно перемешайте. В глубокой сковороде с антипригарным покрытием растопите на слабом огне масло, добавьте ореховую пасту и, постоянно помешивая, обжарьте все в течение 15 минут до тех пор, пока масса не загустеет. Затем всыпьте ванилин, перемешайте, уложите на смазанный маслом противень или поднос, разровняйте поверхность и остудите. Застывшую халву разрежьте на небольшие квадратики ножом-пилкой. Подавайте, уложив на блюдо. Такая халва может храниться в холодильнике 2–3 недели.

Кукурузная халва с медом и ягодным сиропом «От игривой Лейлы»

Ингредиенты

Для основы:

$2^1/_2$ стакана кукурузных зерен, $^2/_3$ стакана меда.

Для ягодного сиропа:

1 стакан клубники или малины, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Зерна кукурузы залейте холодной водой и оставьте на ночь. Затем поместите кастрюлю с кукурузой на сильный огонь и поварите в этой же воде, пока зерна не станут белыми.

Одновременно влейте мед в толстостенную кастрюлю и поварите на слабом огне до тех пор, пока капля, опущенная в холодную воду, не будет ломаться.

В горячий мед всыпьте сваренную кукурузу, перемешайте до получения однородной массы, уложите ее на тарелки и дайте остыть.

Подавайте, разрезав на небольшие кусочки и полив ягодным сиропом. Сироп можно подать отдельно.

Для ягодного сиропа клубнику или малину очистите от плодоножек, осторожно промойте, положите в кастрюлю, добавьте сахар и немного воды, чтобы только покрыть ягоды, и поварите, непрерывно взбивая, до получения однородной массы.

Пшенная халва с топленым маслом и сахаром «От несравненной Катерины Матвеевны»

Ингредиенты

$2^1/_2$ стакана пшена, $1^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана воды, 4–5 столовых ложек топленого масла, 1 столовая ложка растительного или сливочного масла.

Способ приготовления

Пшено переберите, тщательно промойте, обсушите, измельчите и просейте через сито. Полученную муку всыпьте в сковороду с разогретым топленым маслом и, помешивая, обжарьте до золотистого цвета. Сахар растворите в теплой воде, доведите до кипения, поварите 3–5 минут, осторожно смешайте с мукой и тщательно перемешайте. Полученную массу поварите на слабом огне еще 7–10 минут до загустения. Затем уложите на смазанный маслом противень, разровняйте мокрой скалкой в пласт толщиной 5 см и оставьте на 12 часов. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки любой формы.

Подсолнечная халва с растительным маслом и сахаром «Лакомство товарища Сухова»

Ингредиенты

4 стакана очищенных семян подсолнечника, 3 столовые ложки муки, 2 стакана сахара, $^1/_2$ стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Семечки промойте, обсушите и обжарьте на сухой сковороде. Затем пропустите 3–4 раза через мясорубку. Сахар всыпьте в сковороду, добавьте просеянную муку и обжарьте, помешивая, до светло-коричневого оттенка. Влейте воду, снова перемешайте и поварите на среднем огне до загустения. Затем добавьте к сиропу молотые семечки и растительное масло. Перемешайте все до получения однородной массы, уложите ее в форму, придавите небольшим грузом и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Готовую халву извлеките из формы и разрежьте на порционные кусочки. Подавайте, уложив в вазочку или на блюдо.

Молочная халва с ванилью, лимонной кислотой, сливочным маслом и подливкой из дыни по-киргизски «Гульча»

Ингредиенты

Для основы:

500 г сгущенного молока, лимонная кислота и ванилин, $1^1/_2$ стакана сахара, 1 л воды, 500 г сливочного масла.

Для дынной подливки:

150 г дыни, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, доведите до кипения и снимите пену. Затем добавьте лимонную кислоту и, постоянно помешивая, продолжайте варить еще 3–5 минут. Затем снимите кастрюлю с огня и, не прекращая помешивать, постепенно введите размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Полученную массу влейте на смазанный сливочным маслом противень, разровняйте поверхность мокрой ложкой и оставьте охлаждаться на 2 часа. Подавайте, разрезав на крупные кусочки любой формы, уложив на тарелочки и полив горячей дынной подливкой.

Для дынной подливки очищенную от кожицы и семян дыню нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, посыпьте сахаром и залейте водой так, чтобы она только покрыла продукты. Поместите кастрюлю на средний огонь и поварите содержимое, помешивая и разминая, до получения однородной массы.

Молочная халва с топленым маслом и сахаром по-узбекски «Джума»

Ингредиенты

3 столовые ложки муки, $^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана молока, 1 столовая ложка топленого масла.

Способ приготовления

В глубокой сковороде распустите топленое масло, затем всыпьте просеянную муку, все тщательно перемешайте и обжарьте до тех пор, пока мука не приобретет коричневый оттенок. Затем добавьте немного воды и снова размешайте, чтобы не было комочков. Вскипятите молоко, всыпьте в него сахар и перемешивайте до полного его растворения. Затем смешайте

молочный сироп с обжаренной мукой и поварите на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую халву уложите в смазанные маслом формочки и утрамбуйте. Подавайте, остудив и нарезав на порционные кусочки.

Морковная халва со сгущенным молоком, орехами-ассорти, изюмом, сливочным маслом и кардамоном «От любимой жены господина»

Ингредиенты

3 шт. моркови, 2 столовые ложки изюма без косточек, 1 столовая ложка любых молотых орехов, $^1/_2$ стакана ядер арахиса, или миндаля, 3 столовые ложки сгущенного молока, 1 чайная ложка кардамона, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

Арахис или миндаль всыпьте на сухую сковороду и обжарьте, часто помешивая. Остудите (арахис очистите от тонкой кожицы) и растолките до получения мелких кусочков. Изюм тщательно промойте и обсушите.

Очищенную и вымытую морковь натрите на мелкой терке, добавьте сгущенное молоко, немного воды, все тщательно перемешайте и поварите до мягкости. Затем всыпьте сахар и продолжайте варить, время от времени помешивая, до тех пор, пока морковная масса не загустеет.

Добавьте сливочное масло, орехи, изюм, кардамон, все тщательно перемешайте и поварите еще 2–3 минуты. Полученную массу уложите на смазанный маслом противень, разровняйте поверхность и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав на порционные кусочки, уложив на блюдо и посыпав молотыми орехами.

Морковная халва с изюмом, орехами-ассорти, кунжутом, семенами подсолнечника, отрубями, кокосовой стружкой, корицей и гвоздикой «Шамаханская»

Ингредиенты

1 стакан крупитчатой муки, 2 шт. моркови, 2 столовые ложки темного изюма без косточек, 2 столовые ложки светлого изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 2

столовые ложки измельченных орехов кешью, 2 столовые ложки измельченных ядер миндаля, 2 столовые ложки семян кунжута, 2 столовые ложки семян подсолнечника, 5–6 столовых ложек отрубей, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 1 палочка корицы, $^1/_2$ чайной ложки молотой гвоздики, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 5 столовых ложек топленого масла.

Способ приготовления

Морковь очистите от кожицы, помойте и тонко нашинкуйте или натрите на крупной терке. В кастрюлю с толстым дном или в сотейник положите тертую морковь, сахар, толченую корицу, гвоздику, влейте воду и, время от времени помешивая, доведите смесь до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь и продолжайте варить еще 5 минут, пока морковь не станет мягкой.

Изюм промойте и обсушите. Муку просейте, всыпьте в сухую сковороду и обжарьте, помешивая, в течение 10 минут. В толстостенной кастрюле разогрейте топленое масло, всыпьте подготовленную муку, орехи, кунжут, отруби и очищенные семена подсолнечника.

Обжарьте все, помешивая, в течение нескольких минут. Затем снимите кастрюлю с огня и, непрерывно помешивая, влейте в нее морковную массу. Поварите все, часто помешивая, еще 2 минуты, добавьте изюм, кокосовую стружку, перемешайте, снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 2–3 минуты.

Готовую халву разрыхлите ложкой и разложите в порционные вазочки. Подавайте в горячем виде. Если халва получилась сухой, добавьте немного воды и тщательно перемешайте; если жидкой – поварите еще некоторое время, пока халвовая масса не загустеет.

Морковно-сливочная халва с миндалем, грецкими орехами, медом, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом и черным перцем по-индийски «Бхатинда»

Ингредиенты

9 шт. моркови, 1–2 столовые ложки очищенного миндаля, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 1 столовая ложка меда, $^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики, $^1/_4$ чайной ложки молотой корицы, 1 чайная ложка молотого кардамона, мускатный орех, 8 горошин черного перца, 1 стакан сахара, $1^1/_2$ стакана 10 %-ных сливок, $2^1/_2$ стакана цельного молока, 3 столовые ложки топленого масла.

Способ приготовления

Очищенную и вымытую морковь натрите на крупной терке, положите в кастрюлю с антипригарным покрытием или в сотейник, добавьте сливки, молоко и черный перец. Постоянно помешивая, доведите смесь до кипения на сильном огне. Убавьте огонь до среднего и продолжайте варить, часто помешивая, еще 25–35 минут.

Спустя это время снизьте огонь до минимума и поварите все до тех пор, пока молоко не загустеет и смесь не станет почти сухой. Затем добавьте сахар, половину нормы кардамона и, непрерывно помешивая, поварите молочный сироп еще 10–12 минут до тех пор, пока жидкость полностью не впитается.

Извлеките черный перец и накройте сироп крышкой.

В сковороду с разогретым топленым маслом всыпьте разделенный на половинки или разрезанный на кусочки миндаль, обжарьте его до золотистого цвета и уложите с помощью шумовки на тарелку. Оставшееся от жарения миндаля масло влейте в посуду с морковно-молочным сиропом, добавьте промытый и обсушенный изюм, грецкие орехи, гвоздику, корицу и мускатный орех. Все тщательно перемешайте и поварите на слабом огне до тех пор, пока смесь не будет отставать от стенок кастрюли.

Снимите кастрюлю с огня, влейте мед, тщательно перемешайте, уложите халву на блюдо или тарелочки и посыпьте оставшимся кардамоном. Подавайте в горячем или теплом виде.

Картофельная халва с грецкими орехами, изюмом, миндалем, кардамоном и сливочным маслом по-индийски «Мехсана»

Ингредиенты

4 картофелины или 2 клубня батата, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка очищенного миндаля, $^1/_2$ чайной ложки молотого кардамона, $^1/_2$ стакана сахара, 1 столовая ложка молока, 200 г топленого или сливочного масла.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы орехи растолките до получения небольших кусочков. Батат или картофель вымойте, очистите от кожуры, промойте и натрите на мелкой терке. В глубокую сковороду с разогретым маслом всыпьте сахар, размешайте, добавьте молоко, орехи, кардамон и, помешивая, поварите на среднем огне до полного растворения сахара.

Затем добавьте тертый батат или картофель и продолжайте

варить, непрерывно помешивая, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Полученную халву уложите на смазанный маслом противень, разровняйте поверхность и украсьте изюмом и половинками миндаля.

Подавайте в теплом виде, уложив на тарелочки.

Рахат-лукум

Цитрусовый рахат-лукум «Самсун»

Ингредиенты

Цедра 1 апельсина или лимона, 3 капли лимонного или апельсинного масла, 4–5 столовых ложек сахарной пудры, $^1/_2$ стакана крахмала, 5 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Крахмал разведите 1 стаканом холодной воды и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. В кастрюлю с оставшейся водой всыпьте сахар, периодически помешивая, доведите до кипения и поварите на среднем огне 15–20 минут.

Затем при сильном кипении сахарного сиропа влейте крахмальный раствор, уменьшите огонь, добавьте мелко натертую цедру лимона или апельсина и, непрерывно помешивая, поварите до тех пор, пока масса не загустеет.

Когда масса будет отставать от стенок посуды, введите цитрусовое масло, еще раз перемешайте и уложите массу на выстланный пергаментной бумагой противень или в формочки.

Разровняйте, приминая, с помощью мокрой ложки поверхность и дайте остыть в течение 4–5 часов. Подавайте, нарезав на квадратики, обваляв в сахарной пудре и уложив в вазочку.

Миндальный рахат-лукум «От застенчивой Зульфии»

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана очищенного миндаля, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 3 стакана крахмала, 3 стакана сахара, 6 стаканов воды.

Способ приготовления

Очищенный от скорлупы миндаль разделите на половинки. Крахмал разведите холодной водой (3 стакана), размешайте, чтобы не было комочков, и оставьте на некоторое время.

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его оставшейся водой и, время от времени помешивая, доведите до кипения, снимая пену. Затем влейте, быстро размешивая, крахмальный раствор, добавьте миндаль и, непрерывно помешивая, прокипятите до тех пор, пока масса не загустеет.

Уложите массу на поднос с высокими бортиками или на

противень, сформуйте смоченными холодной водой руками или ложкой прямоугольный пласт толщиной 2–2,5 см и дайте ему застыть. Подавайте, нарезав на квадратики, обваляв в сахарной пудре и уложив в вазочку.

Фаршированный орехами рахат-лукум «От кокетливой Гюльчатай»

Ингредиенты

1 стакан очищенного миндаля, 1 стакан сахарной пудры, 3 столовые ложки крахмала, 4 стакана сахара, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Миндаль (можно заменить его фундуком или обжаренным и очищенным от кожицы арахисом) закрепите на нитках (наподобие бус) длиной 15–20 см, привязав к нижнему концу нитки спичку, чтобы орехи держались. Крахмал залейте 1 стаканом холодной воды, размешайте и оставьте на некоторое время.

В кастрюлю с водой всыпьте сахар и вскипятите на сильном огне, при необходимости снимая пену.

Затем, непрерывно помешивая, влейте крахмальный раствор и продолжайте варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

Кастрюлю поставьте на водяную баню, чтобы содержимое все время оставалось теплым, опустите в нее поочередно нанизанные на нитки орехи, сразу же извлеките и подождите, пока масса на них не застынет. Повторите процедуру несколько раз, наращивая слой лукума до желаемой толщины (лукум в кастрюле должен оставаться теплым).

Фаршированный лукум оставьте на несколько часов, чтобы он полностью обсох, и осторожно, взявшись за спичку, вытяните нитки. Полученные кусочки обваляйте в сахарной пудре и уложите на тарелочку или в вазочку.

Ванильный рахат-лукум «Ямбол»

Ингредиенты

1 стакан кукурузного крахмала, $^1/_5$ чайной ложки ванилина, лимонная кислота, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Смешайте сахар с водой и приготовьте сироп (для улучшения процесса желирования в него можно добавить немного желатина).

Всыпьте в сироп крахмал и уварите, добавив в конце варки лимонную кислоту и ванилин.

Полученную остывшую массу разлейте в лоточки, выстланные пергаментной бумагой, дайте массе загустеть и через 4 часа нарежьте прямоугольными кусочками. Обваляйте их в сахарной пудре и уложите в сухую картонную коробку. Для придания цвета и вкуса в рахат-лукум можно добавить немного фруктово-ягодного сока или сиропа.

Рахат-лукум с фруктовым сиропом, орехами, цедрой, ванильным сахаром, куркумой или шафраном «Эз-Зибар»

Ингредиенты

$^1/_2$ стакана любых очищенных орехов, 3–4 столовые ложки фруктового сиропа, 2 чайные ложки цедры лимона или апельсина, $^1/_4$ чайной ложки шафрана или куркумы, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахарной пудры, 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала, 4 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Грецкие орехи разделите на четвертинки, обжаренный и очищенный от кожицы арахис и миндаль – на половинки. Крахмал разведите в стакане холодной воды. В медный таз влейте оставшуюся воду, всыпьте сахар и поварите, снимая пену, до тех пор, пока сироп не станет прозрачным. При сильном кипении влейте крахмальный раствор и, непрерывно помешивая деревянной ложкой, поварите все на слабом огне до загустения. Затем, не прекращая помешивать, поочередно добавьте фруктовый сироп, шафран или куркуму, орехи, цедру и продолжайте варить до полутвердого состояния, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.

Готовый лукум уложите на противень или в лоток слоем 2–2,5 см и охладите в течение 3–4 часов. Подавайте в вазочке, разрезав на квадратные кусочки и посыпав смесью из ванильного сахара и сахарной пудры.

Рисовый рахат-лукум с фруктовым соком «Ван»

Ингредиенты

1 неполный стакан риса, 1 стакан апельсинного, абрикосного или персикового сока, 1 стакан сахарной пудры, 3 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Рис промойте, обсушите, всыпьте в кастрюлю с кипящей водой и сварите так, чтобы крупа полностью разварилась.

В другую посуду влейте сок, всыпьте сахар, тщательно размешайте и поварите, постоянно помешивая и снимая пену, в течение 40 минут до получения тонкой нитки.

Сваренный до пастообразного состояния рис протрите через сито, смешайте с фруктовым сиропом и, непрерывно помешивая, продолжайте варить на слабом огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. После того как лукум немного остынет, уложите его на доску или противень в виде пласта толщиной 1,5 см, обровняйте края, обильно посыпьте сверху сахарной пудрой и оставьте на 24 часа для застывания.

Готовый лукум нарежьте квадратиками и обваляйте их в сахарной пудре. Подавайте, уложив в вазочку.

Черносмородинный рахат-лукум «Игдыр» *По старинному оригинальному рецепту*

Ингредиенты

800 г (2 фунта) черной смородины, 2–3 капли лимонного масла, $^2/_3$ стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала, 1 кг ($2^1/_2$ фунта) сахара, 500 мл воды, сливочное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Черную смородину разомните в пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито. Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2–3 капли лимонного масла и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Земляничный рахат-лукум «Атаруз»

По старинному оригинальному рецепту

Ингредиенты

800 г (2 фунта) земляники, 1 кг ($2^1/_2$ фунта) сахара, 500 мл воды, 2 столовые ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала, 2–3 капли лимонного масла, $^2/_3$ стакана сахарной пудры, сливочное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Землянику протрите до получения пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты. Можно взять всего только около 50 г (4 лота) крахмала и прибавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее по желанию 2–3 капли лимонного масла и тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Рахат-лукум с ягодным сиропом и розовым маслом «Роза Востока»

Ингредиенты

2 столовые ложки вишневого или малинового сиропа, 1–2 капли розового масла, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 3 столовые ложки крахмала, 4 стакана сахара, 4 стакана воды, 20 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

Крахмал залейте 1 стаканом холодной воды, размешайте и оставьте на некоторое время.

В кастрюлю с водой всыпьте сахар и доведите сахарный сироп до кипения на сильном огне, периодически снимая пену. Затем, непрерывно помешивая, влейте крахмальный раствор и продолжайте варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

Снимите кастрюлю с огня, добавьте вишневый или малиновый сироп, розовое масло и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник.

Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Лепешечки с коньяком, шафраном и топленым маслом «Шакер-лукум»

Ингредиенты

$1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 столовая ложка коньяка, 2 желтка, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, $\frac{1}{4}$ чайной ложки шафрана, 4 столовые ложки топленого масла.

Способ приготовления

Шафран залейте коньяком и размешайте. Топленое масло разотрите добела. Желтки разотрите с сахарной пудрой, добавьте топленое масло, коньяк с шафраном, тщательно перемешайте, всыпьте просеянную муку и замесите тесто.

Поместите его на 7–10 минут в холодильник, затем сформуйте шарики величиной с грецкий орех и слегка приплюсните их так, чтобы получились толстые лепешечки. Уложите их на противень, поместите в подогретую духовку и выпекайте на слабом огне в течение 7–10 минут. Готовые изделия уложите на блюдо. Подавайте к чаю.

Яблочный рахат-лукум «Изумительная старина» *По старинному оригинальному рецепту*

Ингредиенты

800 г (2 фунта) антоновских яблок, 1 кг ($2\frac{1}{2}$ фунта) сахара, 500 мл воды, 2 столовые ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала, 2–3 капли лимонного масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры, сливочное (для смазывания противня).

Способ приготовления

Яблоки нарежьте кружками вместе с кожурой, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито. Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите яблочное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты. Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков

распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2–3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Рахат-лукум с цукатами и ванилью «Эрегли» *По старинному оригинальному рецепту*

Ингредиенты

На 1 кг сахара:

150 г крахмала, 20 г цукатов или фруктового припаса, $^1/_2$ г ванили или 20 капель эссенции, 3 г кремортартара (белый порошок, предохраняющий от кристаллизации; продается в аптеке), пищевой краситель – по вкусу.

Способ приготовления

В медной луженой посуде с выпуклым дном нагрейте до кипения сахар с водой (500 мл). Пшеничный или маисовый (кукурузный) крахмал разведите в холодной воде (500 мл). Отдельно в холодной воде (50 мл) разведите кремортартар.

Когда сахарный сироп закипит, добавьте к нему холодную воду (500 мл), разведенный кремортартар, крахмал, помешивая по дну посуды деревянной лопаточкой. Полученную смесь, не переставая помешивать, уварите до полутвердого состояния.

Положите в нее фруктовый припас или цукаты, ваниль или эссенцию, закрасьте пищевым красителем, тщательно вымесите и уложите на деревянный поднос. Охлажденную массу нарежьте небольшими прямоугольниками.

Абрикосный рахат-лукум «Это вам не фунт изюма» *По старинному оригинальному рецепту*

Ингредиенты

800 г (2 фунта) абрикосов, 1 кг сахара, 500 мл воды, 2 столовые ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала, 2–3 капли лимонного масла, $^2/_3$ стакана сахарной пудры.

Способ приготовления

Абрикосы освободите от косточек, нарежьте кусочками, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите абрикосное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2–3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Фисташковый рахат-лукум «Сахаб»

Ингредиенты

300–400 г фисташек, $3^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан картофельного крахмала, лимонная кислота, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Вскипятите сахар с водой, добавьте крахмал и поварите все до загустения, добавив в конце варки лимонную кислоту. В плоскую форму насыпьте половину нормы фисташек и залейте полученной массой. Посыпьте оставшимися фисташками и дайте остыть. Подавайте, нарезав на кусочки продолговатой формы.

Фруктовый рахат-лукум с ванилью «Эль-Карак»

Ингредиенты

Ванилин и фруктовая патока – по вкусу, 3 столовые ложки сахарной пудры, лимонная кислота, 1 стакан картофельного крахмала, $3^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Вскипятите сахар с водой, добавьте крахмал и поварите все до загустения, добавив в конце варки фруктовую патоку, ванилин и лимонную кислоту. Влейте полученную массу в плоскую форму и дайте застыть. Подавайте, нарезав на кусочки и посыпав сахарной пудрой.

Апельсинный рахат-лукум с миндалем, фисташками, ванилью и сахарной пудрой «Райское наслаждение падишахов»

Ингредиенты

Сок и тертая цедра 1 апельсина, миндаль, фисташки, ванилин и сахарная пудра – по вкусу, 750 г сахара, 150 г крахмала, 1 л воды, растительное масло – для смазывания формы.

Способ приготовления

Сахар растворите в воде и смешайте с крахмалом, предварительно разведенным в небольшом количестве воды. Полученную смесь доведите до кипения, влейте апельсинный сок, положите тертую цедру и поварите, непрерывно помешивая, до загустения.

В конце варки всыпьте дробленый миндаль и кусочки фисташек. Перед тем как снять массу с огня, добавьте ванилин. Готовую массу уложите в форму, смазанную маслом. Остывшую массу нарежьте на прямоугольники и обваляйте их в сахарной пудре.

Малиновый рахат-лукум «Синоп» *По старинному оригинальному рецепту*

Ингредиенты

800 г (2 фунта) малины, 1 кг ($2^1/_2$ фунта) сахара, 500 мл воды, 2 столовые ложки (5 лотов) рисового или пшеничного крахмала, 2–3 капли лимонного масла, $^2/_3$ стакана сахарной пудры, сливочное (для смазывания противня).

Способ приготовления

Малину разомните в пюре, добавьте 200 г сахара, несколько ложек воды и потушите в кастрюле под крышкой. Полученную массу протрите через сито.

Отдельно сварите сироп из оставшегося сахара и воды. Положите ягодное пюре в сироп и заправьте все рисовым или пшеничным крахмалом. Уварите массу до нужной густоты.

Можно взять всего около 50 г (4 лота) крахмала и добавить несколько листиков распущенного желатина. Сняв массу с огня, влейте в нее 2–3 капли лимонного масла и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на смазанный сливочным маслом противень, сформуйте в виде прямоугольного пласта толщиной 2–3 см и поместите на 3–4 часа в холодильник. Когда лукум застынет, нарежьте его на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и уложите в вазочку. Подавайте к чаю.

Зефир

Яблочно-лимонный зефир с ягодами из варенья или орехами «Даммам»

Ингредиенты

5–6 яблок, 6 белков, 1 чайная ложка лимонного сока, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 чайные ложки желатина, ягоды из варенья или измельченные орехи – для украшения.

Способ приготовления

Вымытые яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Подготовленные фрукты уложите на противень, влейте немного воды, чтобы яблоки не подгорели, испеките в духовке и протрите через сито.

В полученное пюре добавьте сахар и, непрерывно помешивая, поварите до тех пор, пока смесь не загустеет. Белки охладите, взбейте в крепкую пену и смешайте с яблочным пюре. Затем осторожно введите лимонный сок и растворенный в небольшом количестве воды желатин.

Все перемешайте, разложите в формочки и поместите на несколько часов в холодильник.

Когда зефир застынет, аккуратно извлеките его из формочек, уложите на блюдо и украсьте ягодами из варенья или кусочками орехов.

Сливочно-ягодный зефир с цедрой лимона или апельсина и бисквитами «Афиф»

Ингредиенты

$1\frac{1}{2}$ стакана ягод земляники или клубники или $\frac{3}{4}$ стакана варенья, цедра $\frac{1}{2}$ лимона или апельсина, 3 стакана густых сливок, 1 стакан сахара, 3–4 капли лимонного масла, бисквиты – для украшения.

Способ приготовления

Сливки взбейте миксером на холоде в густую пену. Добавьте сахар, лимонное масло, мелко натертую цедру, свежие ягоды или ягоды из варенья без сиропа, оставив немного ягод для украшения, и все осторожно перемешайте. Полученную массу уложите в форму, разровняйте ложкой поверхность, накройте крышкой и поместите на 2–3 часа в морозильную камеру. Спустя

это время окуните форму на 1–2 секунды в теплую воду, чтобы изделие легко вынималось, извлеките зефир и уложите его на блюдо. Подавайте, украсив целыми ягодами и кусочками бисквитов.

Сливочно-ореховый зефир с ванилью и миндалем «Ширазский»

Ингредиенты

2–3 столовые ложки очищенного миндаля, 1 палочка ванили, 3 стакана густых сливок, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Сливки влейте в миску, поставьте ее в посуду со льдом или холодной водой и взбейте сливки с помощью миксера в густую пену. Затем постепенно, не переставая взбивать, добавьте сахар, смешанный с растертой в порошок ванилью, и измельченный миндаль. Полученную массу уложите в небольшие формочки, разгладьте поверхность смоченной в воде ложкой и поместите на 2–3 часа в холодильник. Спустя это время формочки с готовым зефиром обмакните в теплой воде и опрокиньте содержимое на блюдо. Подавайте к чаю.

Сливочно-яблочный зефир с корицей и пирожными безе «Раверский»

Ингредиенты

3–4 крупных яблока, 1 белок, $^1/_2$ чайной ложки корицы, $1^1/_2$ стакана густых сливок, $^1/_2$ стакана сахара, пирожные безе – для украшения.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, положите на противень, влейте немного воды, поместите в нагретую духовку и испеките до мягкости. Слегка остывшие яблоки освободите от сердцевины, мякоть протрите через сито. Добавьте сахар, белок, корицу, поместите на лед или в посуду с холодной водой и взбейте миксером до получения густой побелевшей массы.

Добавьте взбитые в густую пену сливки, тщательно перемешайте, уложите горкой на блюдо и разгладьте мокрой ложкой поверхность. Подавайте, украсив маленькими пирожными безе. По желанию зефир можно заморозить.

Ананасный зефир с грецкими орехами, корицей и

сливками «Суккур»

Ингредиенты

1 ананас, 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 1 чайная ложка корицы, 2 столовые ложки желатина, $4^1/_2$ стакана густых сливок, $1^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Желатин залейте 2 стаканами теплой кипяченой воды и оставьте для набухания. Ананас очистите от кожуры, удалите сердцевину, мякоть нарежьте маленькими кусочками.

Кусочки ананаса опустите в кипящую воду (2 стакана) и поварите на слабом огне до полного выпаривания жидкости. Сваренный ананас протрите через сито. К полученному пюре добавьте сахар, взбитые в крепкую пену сливки и все тщательно перемешайте.

Разбухший желатин поместите на огонь, растворите, не доводя до кипения, и смешайте с ананасным пюре. Все тщательно перемешайте, уложите в охлажденную форму для пудинга или кекса и поместите на несколько часов в холодильник.

Когда зефир застынет, переложите его на плоское охлажденное блюдо, опустив форму на 5–10 секунд в кипящую воду. Подавайте, посыпав корицей и толчеными грецкими орехами.

Яблочный зефир с ванилью, густыми сливками и лимонным соком «В Багдаде все спокойно»

Ингредиенты

6 спелых яблок, 1 белок, $^1/_3$ пакетика ванилина, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 стакана густых сливок, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Спелые яблоки испеките в духовке, удалите сердцевину, мякоть протрите через сито. Затем, размешивая, постепенно всыпьте сахар, введите белок и вымесите все до получения однородной массы.

Посуду с пюре поместите в форму с колотым льдом или холодной водой и взбейте массу миксером до получения густой смеси белого цвета. Отдельно взбейте сливки до образования крепкой пены, смешайте с яблочным пюре и осторожно перемешайте. Готовый зефир разложите в небольшие фигурные формочки и поместите в холодильник до застывания.

Абрикосный или персиковый зефир «Эль-Кувейт»

Ингредиенты

10–12 абрикосов или 3 персика, 2 белка, 1 чайная ложка желатина, 5 столовых ложек сахара.

Способ приготовления

Желатин залейте небольшим количеством теплой воды и оставьте на некоторое время, чтобы он растворился. Абрикосы или персики вымойте, разделите на половинки, удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими кусочками и поварите, помешивая, до мягкости. Готовые горячие фрукты протрите через сито. Белки взбейте в крепкую пену, смешайте с фруктовым пюре, добавьте сахар, растворенный желатин и все тщательно перемешайте. Затем с помощью кондитерского шприца выдавите полученную массу в порционные вазочки или креманки и поместите в холодильник до застывания. Подавайте, по желанию полив зефир фруктовым соком или сладким соусом.

Кефирный зефир с орехами, вареньем, сметаной и ванилью «Эль-Урюпинск»

Ингредиенты

1 л кефира, $^{3}/_{4}$ стакана сметаны, $^{1}/_{2}$ пакетика ванильного сахара, 1 столовая ложка желатина, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, любые измельченные орехи или ягоды из варенья – для украшения.

Способ приготовления

Желатин замочите в теплой воде на 30–40 минут, затем, непрерывно помешивая, доведите до кипения на слабом огне. Снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

Кефир, сметану, ванильный сахар перемешайте и взбейте миксером в течение 5–6 минут. Продолжая взбивать, тонкой струйкой введите желатин и взбивайте еще 4–5 минут.

Полученную массу разложите в пиалы, порционные вазочки или в широкие фужеры и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Готовый зефир посыпьте любыми измельченными орехами или украсьте ягодами клубники, малины или вишни из варенья. Подавайте к чаю.

Рисовый зефир с абрикосами, орехами, молоком и сливками «Тяньшуйский»

Ингредиенты

2 столовые ложки риса, 5–6 абрикосов, 1–2 столовые ложки любых очищенных орехов, 2 стакана сливок, 1 стакан молока, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Рис промойте, обсушите, всыпьте в кастрюлю с кипящей водой, вскипятите и откиньте на дуршлаг. Когда вода стечет, опустите крупу в кипящее молоко и сварите так, чтобы крупа полностью разварилась. Сваренный рис протрите через сито. Абрикосы вымойте, удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими кусочками, оставив немного для украшения. Положите подготовленные абрикосы в кастрюлю, добавьте сахар, воду, перемешайте и поварите, постоянно помешивая и снимая пену, до тех пор, пока жидкость почти полностью не выпарится. Фруктовую массу протрите через сито, смешайте с рисовой пастой и взбитыми на холоде в густую пену сливками. Все осторожно перемешайте и уложите в глубокую фигурную форму. Разровняйте поверхность смоченной в холодной воде ложкой, накройте форму крышкой и поместите на 2–3 часа в холодильник. Когда зефир застынет, уложите его на блюдо, окунув форму на 1–2 секунды в теплую воду. Подавайте к чаю, украсив кусочками абрикосов и орехами.

Пастила

Дынная пастила с миндалем и сахарной пудрой «Рецепт красавицы Марьям»

Ингредиенты

1 кг очищенной дыни, 2–3 столовые ложки очищенного миндаля, сок 2 лимонов, 1 стакан сахарной пудры, 4 стакана сахара, 1 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Вымытую и очищенную от кожуры и семян дыню нарежьте маленькими кусочками, положите их в кастрюлю с холодной водой, накройте крышкой и, помешивая, поварите на слабом огне до мягкости. Горячую дынную массу протрите через сито.

В полученное пюре добавьте сахар, лимонный сок и продолжайте варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Готовую массу уложите на смоченный водой противень в пласт толщиной 1 см, разровняйте мокрой ложкой и оставьте в сухом, хорошо проветриваемом помещении на сутки, чтобы пастила подсохла.

Готовое изделие разрежьте на квадратики или прямоугольники и обваляйте в смеси из сахарной пудры и толченого миндаля. Подавайте, уложив в вазочку.

Айвовая пастила с яблоками, лимонным соком, вареньем, цукатами или орехами «Орисса»

Ингредиенты

1 кг спелой айвы, 3–4 твердых яблока, сок 1 лимона, $^1/_2$–1 стакан сахарной пудры, 4–5 стаканов сахара, ягоды из варенья, или цукаты, или любые орехи и изюм – для украшения, 2 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Спелую айву и твердые яблоки вымойте, разрежьте на 4 части и удалите сердцевину. Подготовленные фрукты положите в кастрюлю с холодной водой, накройте крышкой и поварите, помешивая, на слабом огне около 1 часа, проверяя готовность вилкой или зубочисткой: если она легко входит в мякоть – фрукты готовы. Полученную массу протрите через сито, добавьте сахар, лимонный сок и продолжайте варить, непрерывно

помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую массу уложите на смоченную водой доску, разровняйте мокрым широким ножом или ложкой в пласт толщиной 1 см, накройте марлей и поместите в сухое, хорошо проветриваемое помещение на 1–2 дня.

Когда пастила высохнет, нарежьте ее небольшими кусочками любой формы, обваляйте в сахарной пудре и положите для хранения в жестяную коробку. Подавайте к чаю, уложив в вазочки или на тарелочки и украсив ягодами из варенья, цукатами или орехами и изюмом.

Яблочно-медовая пастила «Рашен ист»

Ингредиенты

1 кг яблок кислых сортов, 2–3 стакана меда.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, разрежьте на половинки, удалите сердцевину, уложите на противень срезом вверх, влейте немного воды, чтобы фрукты не подгорели, и испеките в духовке до мягкости. Готовые яблоки протрите через сито.

Измерьте стаканами количество полученного яблочного пюре и разотрите его добела.

На каждые 2 стакана пюре возьмите 1 стакан меда и тоже разотрите его добела. Затем смешайте мед с яблоками и взбейте смесь венчиком до получения пышной белой массы.

Уложите ее в жестяные прямоугольные формочки высотой 2–3 см, поместите их в духовку и подсушите на очень слабом огне в течение нескольких часов. Готовую пастилу извлеките из формочек и уложите по 2–3 штуки одну на другую, смазывая густым медом.

Подавайте, уложив на блюдо.

Пастила из сушеных яблок с белками и сахарной пудрой «Сулеймановская»

Ингредиенты

4 стакана сушеных яблок, 6 белков, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Сушеные яблоки, нарезанные кусочками, тщательно промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, быстро доведите до кипения, затем уменьшите огонь и поварите,

периодически помешивая, до мягкости. Сваренные яблоки охладите и протрите через сито. К полученному пюре добавьте сахар и охлажденные белки, размешайте и взбейте венчиком или с помощью миксера в пышную массу. Уложите ее на блюдо, поместите в нагретую духовку и подсушите. Готовую пастилу остудите, посыпьте сахарной пудрой и нарежьте квадратиками. Подавайте к чаю, уложив в вазочку или на тарелочку.

Крыжовенная пастила «Урмия»

Ингредиенты

4 стакана недозрелого крыжовника, 1 белок, $^1/_2$–$2/_3$ стакана сахарной пудры, 2–$2^1/_2$ стакана сахара, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Недозрелый или совсем зеленый крыжовник (желательно зеленых или белых сортов) промойте, залейте холодной водой и поварите на слабом огне, периодически помешивая, до мягкости. Когда крыжовник разварится, протрите его горячим через сито. В полученное пюре всыпьте сахар и взбейте все лопаточкой или миксером добела. Затем добавьте белок, снова взбейте, уложите в эмалированные лоточки, выстланные пергаментной бумагой, разровняйте мокрой ложкой поверхность и поместите в теплую духовку на 24 часа, чтобы пастила подсохла (можно ставить пастилу в духовку 3 раза на 8 часов, каждый раз быстро ее остужая).

Готовую пастилу извлеките из лоточков, опрокинув на выстланный пергаментной бумагой стол, нарежьте на небольшие кусочки, обваляйте их в сахарной пудре и дайте постоять еще несколько часов. Подавайте, уложив в вазочку.

Абрикосная пастила «Мешхедская»

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, $^2/_3$–1 стакан сахарной пудры, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления

Абрикосы вымойте, разделите на половинки и удалите косточки. Подготовленные фрукты положите в эмалированную посуду, залейте холодной водой так, чтобы жидкость только покрыла абрикосы, и поварите 2–3 минуты. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и протрите фрукты через сито или пропустите через мясорубку.

Полученное пюре смешайте с сахаром, поместите на слабый огонь, поварите еще 5 минут и уложите тонким слоем на смазанный растительным маслом противень или поднос. Оставьте на сутки, чтобы фруктовая масса подсохла.

Затем положите ее в кастрюлю, поварите, непрерывно помешивая, в течение 5 минут, снова уложите тонким слоем на смазанный маслом противень и оставьте еще на 24 часа. Повторите процедуру 3 раза.

На третий раз уложите массу слоем толщиной 5–6 мм и оставьте на 3 дня. Готовую пастилу нарежьте в виде квадратиков или фигурок и обваляйте в сахарной пудре. Подавайте в вазочке. Пастилу можно хранить в жестяной коробке, переложив пергаментной бумагой.

Пастила из лепестков роз или шиповника с розовым маслом «Десертная гаремная»

Ингредиенты

400 г лепестков роз или шиповника, сок 2 лимонов, 6 стаканов сахара, 1 стакан сахарной пудры, 1–2 капли розового масла.

Способ приготовления

Соберите лепестки с только что распустившихся бутонов роз или шиповника и обрежьте у них белые кончики. Подготовленные лепестки положите в дуршлаг и ошпарьте, приминая листики ложкой, чтобы они не всплывали. Затем опустите дуршлаг в очень холодную воду так, чтобы жидкость покрыла лепестки.

Тщательно их перемешайте и повторите процедуру с кипятком и охлаждением еще 2–3 раза.

Затем лепестки тщательно отожмите, уложите в миску, добавьте лимонный сок, 1 стакан сахара и все тщательно перетрите.

В кастрюлю влейте 2 стакана воды, всыпьте 4 стакана сахара, вскипятите, снимите пену и поварите 5 минут. В полученный сироп положите лепестки с сахаром и поварите на слабом огне до мягкости. Когда лепестки перестанут всплывать, добавьте оставшийся сахар, розовое масло и продолжайте варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет.

Готовую массу уложите на блюдо пластом толщиной 2–3 см, разровняйте поверхность смоченной в холодной воде ложкой, поместите в теплое место и дайте обсохнуть.

Готовую пастилу нарежьте продолговатыми кусочками, обваляйте их в сахарной пудре и оставьте в теплом месте еще на

сутки.

Молочная пастила из кукурузной муки с ванилью «Колониальная»

Ингредиенты

1 кг кукурузной муки или кукурузного крахмала, 1 л 500 мл жирного коровьего или козьего молока, $^1/_4$ чайной ложки ванилина, 2 стакана сахара, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Всыпьте в теплое молоко сахар, соль и на сильном огне доведите до кипения. Затем уменьшите огонь, всыпьте тонкой струйкой, непрерывно помешивая, крахмал или просеянную муку и продолжайте кипятить на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую массу уложите на противень или поднос пластом толщиной 1–1,5 см и дайте остыть. Когда масса затвердеет, нарежьте ее кусочками и обваляйте их в смеси из сахарной пудры и ванилина. Подавайте, уложив в вазочку.

Помадка

Сливочная помадка из сухого молока с розовым маслом или миндалем «Простое чудо»

Ингредиенты

2 стакана сухого молока, 2–3 капли розового масла или 2 столовые ложки измельченного миндаля, 2 $^{1}/_{2}$ столовой ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка молока или сливок, 5 столовых ложек размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

В миску положите размягченное масло, всыпьте сахарную пудру и взбейте все с помощью миксера до получения воздушного крема. Затем добавьте сухое и обычное молоко или сливки и вымесите все руками до получения массы средней мягкости.

Введите розовое масло или миндаль, все тщательно перемешайте и сформуйте гладкие шарики величиной с грецкий орех. Разложите их в бумажные обертки от конфет и охладите. Подавайте к чаю. (Из обезжиренного сухого молока получается мягкая, кремообразная масса; из молочного порошка с высокой жирностью помадка получается твердая и рассыпчатая.)

Кофейная или чайная помадка «Турецкая штучка»

Ингредиенты

1 столовая ложка кофейного ликера, или 2 столовые ложки крепкого кофе, или 1 чайная ложка крепкого чая, 10–12 капель раствора лимонной кислоты, 10 столовых ложек сахара, $^{3}/_{4}$ стакана воды.

Способ приготовления

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения. Затем вытрите мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения и снимите пену.

Накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое до пробы на твердый шарик. Готовность определите так: небольшое количество сиропа влейте в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, сироп готов.

За 2–3 минуты до конца варки добавьте раствор лимонной кислоты (разведите кислоту в 1 чайной ложке горячей воды и

используйте 10 капель). Готовый сироп сбрызните холодной водой, поместите в емкость с холодной водой и быстро охладите.

Остывший сироп взбейте деревянной лопаточкой в течение 10–20 минут до получения белой массы.

В полученную массу добавьте кофейный ликер, или кофе, или чай, размешайте и прогрейте до температуры 45–55 °С. Затем уложите на противень пластом толщиной 2 см, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Подавайте в вазочке или на тарелочке.

Творожная помадка с яблочным настоем, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Гурианская»

Ингредиенты

$2^1/_2$ столовой ложки тертого сливочного сыра или творога из сливок, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 1 столовая ложка яблочного настоя или 2–3 капли яблочной эссенции, $^1/_4$ чайной ложки тертого мускатного ореха, $7^1/_2$ столовой ложки сухого молока, $2^1/_2$ столовой ложки размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

Смешайте сливочное масло, сыр или творог, добавьте яблочный настой или эссенцию, масло и взбейте с помощью миксера в пышный крем. Кокосовую стружку подрумяньте на сухой сковороде, всыпьте в полученный крем и все тщательно перемешайте. Добавьте сухое молоко и руками вымесите густое тесто. Сухими руками скатайте из полученного теста небольшие шарики, посыпьте их молотым мускатным орехом и разложите в бумажные формочки. Храните помадку в герметичной упаковке в холодильнике в течение 4 дней.

Кизиловая помадка с вишневым сиропом и лимонной кислотой «Джабдюнская»

Ингредиенты

1–2 столовые ложки кизилового варенья, 1 чайная ложка вишневого сиропа, 10 капель раствора лимонной кислоты, 10 столовых ложек сахара, $^3/_4$ стакана воды.

Способ приготовления

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения. Затем вытрите мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставьте кастрюлю на сильный огонь, доведите до кипения и снимите пену.

Накройте кастрюлю крышкой и поварите содержимое до пробы на твердый шарик. Готовность определите так: небольшое количество сиропа влейте в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, сироп готов.

За 2–3 минуты до конца варки добавьте раствор лимонной кислоты (разведите кислоту в 1 чайной ложке горячей воды и используйте 10 капель). Готовый сироп сбрызните холодной водой, поместите в емкость с холодной водой и быстро охладите.

Остывший сироп взбейте деревянной лопаточкой в течение 10–20 минут до получения белой массы. Полученную смесь разомните лопаточкой и прогрейте до температуры 45–55 ˚С.

Добавьте сироп из-под кизилового и вишневого варенья и тщательно перемешайте. Уложите массу на противень пластом толщиной 1,5–2 см, разровняйте поверхность и остудите. Подавайте, нарезав небольшими кубиками.

Финиковая помадка из сухого молока с белым перцем, кардамоном и сливочным маслом «По-делийски»

Ингредиенты

3 столовые ложки пюре из мягких фиников, $^1/_2$ чайной ложки молотого кардамона, $^1/_4$ чайной ложки молотого белого перца, 1 $^1/_2$ стакана обезжиренного сухого молока, 5 столовых ложек размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

Мягкие финики пропустите через мясорубку и разомните до получения пюре. В миску со сливочным маслом положите финиковое пюре и взбейте смесь в легкий, воздушный крем. Затем в полученную массу добавьте молотый кардамон, белый перец, сухое молоко и вымесите вручную тесто средней мягкости.

Сухими руками сформуйте из теста шарики величиной с грецкий орех, заверните их в бумажные обертки и поместите в холодильник в герметичной упаковке. Подавайте через 15–20 минут.

Ореховая помадка из сухого молока «Барфи»

Ингредиенты

2 столовые ложки измельченных грецких или лесных орехов или сухофруктов (сушеные финики, курага или сушеное манго), 2–3 столовые ложки разделенного на половинки миндаля или фисташек – для украшения, $^1/_2$ стакана сахара, 7$^1/_2$ столовой ложки нежирного сухого молока, 1 стакан воды, 3 столовые

ложки топленого или размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар и поварите, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока сахар не растворится.

Затем увеличьте огонь и продолжайте варить при слабом кипении в течение 8 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 10 минут, чтобы масса охладилась до 45 °C.

Добавьте 1 столовую ложку топленого или сливочного масла и, непрерывно помешивая, всыпьте тонкой струйкой сухое молоко. Полученную однородную смесь поварите на среднем огне в течение 5 минут, постоянно помешивая и соскребая массу со стенок и дна кастрюли деревянной лопаточкой.

Когда масса приобретет консистенцию густой пасты, снимите кастрюлю с огня, соскоблите то, что пристало к стенкам, добавьте оставшееся масло и измельченные орехи или сухофрукты. Все тщательно перемешайте и с помощью деревянной лопаточки уложите на смазанный маслом противень.

Сформуйте из массы прямоугольный пласт толщиной 2 см и украсьте его половинками орехов, вдавливая их через равные промежутки с учетом последующего деления на кусочки.

Когда помадка полностью остынет, разрежьте ее на небольшие кусочки любой формы нагретым сухим ножом. Подавайте охлажденной или комнатной температуры.

Храните в герметичной упаковке в холодильнике.

Фисташковая помадка из сухого молока с розовой водой, кардамоном и топленым маслом «Гвалиярская»

Ингредиенты

3 столовые ложки измельченных фисташек, 3 столовые ложки очищенных фисташек – для украшения, 1 чайная ложка розовой воды или 1–2 капли розового масла, 2 капли зеленого пищевого красителя, $^1/_4$ чайной ложки молотого кардамона, $1^1/_2$ стакана сухого молока, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды, 3 столовые ложки топленого или размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар и поварите, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока сахар не растворится. Затем увеличьте огонь и продолжайте варить при слабом кипении в течение 8 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 10 минут, чтобы масса охладилась до 45 °C. Добавьте

1 столовую ложку масла, кардамон, измельченные фисташки и, постоянно помешивая, всыпьте тонкой струйкой сухое молоко. Полученную смесь поварите на среднем огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, в течение 4–5 минут.

Когда масса загустеет, соскоблите то, что пристало к стенкам, снимите кастрюлю с огня, добавьте оставшееся масло, розовую воду или масло и пищевой краситель. Все тщательно перемешайте, чтобы ингредиенты полностью пропитались, и с помощью деревянной лопаточки уложите на смазанный маслом противень.

Готовую помадку сформуйте в виде пласта толщиной 2–2,5 см, украсьте разделенными на половинки фисташками, охладите и разрежьте на небольшие квадратики. Подавайте комнатной температуры, уложив в вазочку.

Сливочная помадка из гороховой муки с орехами кешью и кокосовой стружкой «Колхапурская»

Ингредиенты

2 стакана гороховой муки, 1 столовая ложка измельченных орехов кешью, 2 столовые ложки кокосовой стружки, $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 350–400 г сливочного масла.

Способ приготовления

В толстостенной кастрюле или сотейнике растопите сливочное масло. Затем всыпьте в него просеянную гороховую муку и, помешивая, обжарьте ее на слабом огне в течение 15 минут, пока мука не станет светло-коричневой.

В другую кастрюлю влейте молоко, воду, всыпьте сахар и поварите сироп до тех пор, пока он не начнет тянуться. Добавьте орехи и кокосовую стружку, размешайте, осторожно влейте сироп в муку и поварите все, помешивая, на минимальном огне, пока смесь не загустеет.

Затем снимите кастрюлю с огня и дайте массе немного остыть. Уложите на тарелку или блюдо и придайте влажными руками или лопаточкой форму квадрата толщиной 2–2,5 см.

Когда помадка затвердеет, нарежьте ее на кусочки и украсьте половинками ореха кешью. Подавайте к чаю.

Молочная помадка по-татарски «Шеморданская»

Ингредиенты

1 кг сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана молока.

Способ приготовления

Молоко доведите до кипения, всыпьте в него сахар и поварите, помешивая, в течение 20–30 минут до пробы на твердый шарик. Готовность помадки определите так: небольшое количество массы опустите в холодную воду, и, если при этом образовался твердый шарик, помадка готова. Густую светло-коричневую массу вылейте слоем толщиной 2 см на противень, охладите и нарежьте небольшими кусочками любой формы. Подавайте к чаю.

Сливочная помадка с мукой из нута, фундуком, кокосовой стружкой и мускатным орехом «Нежные индийские сласти „Ладу“»

Ингредиенты

200 г муки из нута, 2 столовые ложки измельченных лесных орехов, 2 столовые ложки кокосовой стружки, $^1/_4$ чайной ложки молотого мускатного ореха, $^1/_2$ стакана сахара, 180 г топленого или сливочного масла.

Способ приготовления

Топленое или сливочное масло положите в чугунную сковороду и слегка нагрейте на слабом огне. Всыпьте в сковороду просеянную муку, кокосовую стружку, фундук и мускатный орех.

Обжарьте все, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, в течение 5 минут.

Затем добавьте сахар и продолжайте обжаривать еще 10–15 минут до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет золотисто-коричневый цвет.

Горячую массу соскоблите на смазанный маслом противень или деревянную доску и разровняйте с помощью лопаточки. Когда масса остынет настолько, что ее можно будет держать в руках, скатайте из нее небольшие шарики. Подавайте, уложив на блюдо.

Шербет

Мятный шербет с лимонным или алычовым соком «Дарвешанский»

Ингредиенты

$1\,1/2$–2 столовые ложки сушеной мяты, сок 1 лимона или 1 стакан алычового сока, $1/2$ стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

В кастрюлю положите мяту, залейте ее водой ($1\,1/2$ стакана), доведите до кипения и прокипятите в течение 2 минут. Затем накройте кастрюлю крышкой, дайте постоять 30 минут и процедите настой. В другую посуду всыпьте сахар, залейте его оставшейся водой и прокипятите в течение 5–7 минут. Затем смешайте с мятным настоем, перемешайте и охладите до комнатной температуры. Добавьте лимонный или алычовый сок, снова размешайте и поместите на 1–2 часа в холодильник.

Виноградный шербет с орехами и сахарным сиропом «Мирзаанский»

Ингредиенты

Для основы:

1 кг недозрелого винограда, любые орехи, цукаты и сухофрукты – по вкусу, $1\,1/2$ стакана воды.

Для сахарного сиропа:

3 стакана сахара, $2\,1/2$ стакана воды.

Способ приготовления

Ягоды отделите от веточек, промойте, залейте водой и прокипятите в течение 2–3 минут. Затем охладите и пропустите через соковыжималку или протрите через сито. Полученный сок смешайте с измельченными орехами, сахарным сиропом, вскипятите, остудите до комнатной температуры и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, украсив цукатами и сухофруктами.

Лимонно-шафрановый шербет с семенами кинзы или базилика «Гурджаанский»

Ингредиенты

1 лимон, $^1/_6$ чайной ложки семян кинзы или базилика, шафран, 10–15 кубиков пищевого льда, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Лимон ошпарьте, вымойте, срежьте цедру, натрите ее на терке или мелко нарежьте и залейте горячей водой. Затем добавьте семена кинзы или базилика и дайте смеси настояться в течение 3–4 часов. Шафран залейте небольшим количеством горячей воды и оставьте на 1 час. Из лимона выжмите сок. Процедите лимонный настой со специями, смешайте его с настоем шафрана и влейте лимонный сок. Подавайте, добавив кусочки пищевого льда.

Гранатовый шербет «Купринский»

Ингредиенты

4 граната, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Гранат надрежьте с четырех сторон, раскройте, осторожно отделите зернышки от кожуры и выжмите из них сок. В кастрюлю с водой всыпьте сахар, вскипятите, помешивая, снимите пену и поварите 5–7 минут. В горячий сироп влейте гранатовый сок и размешайте. Подавайте охлажденным.

Шербет из урюка или кураги «Учкудукский»

Ингредиенты

7–9 шт. урюка или 15 шт. кураги, 5 столовых ложек сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Курагу (урюк) промойте, урюк освободите от косточек. Опустите сухофрукты в кипящую воду, добавьте сахар, размешайте и поварите до мягкости. Готовый шербет охладите. Подавайте немедленно, положив в каждый бокал или пиалу по 3–5 шт. предварительно замоченного урюка.

Персиковый шербет с лимонным соком «От тетушки Абаль»

Ингредиенты

5–6 персиков, сок 1 лимона, $^1/_2$ стакана сахара, ломтики

персика – для украшения.

Способ приготовления

Персики промойте, удалите косточки, мякоть измельчите с помощью миксера или протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар, лимонный сок, тщательно перемешайте и поместите на 3–4 часа в морозильную камеру. Замороженную массу снова измельчите миксером, чтобы она стала нежнее, и поместите в морозильную камеру еще на 30 минут. Готовый шербет положите в пиалы. Подавайте, украсив ломтиками персика.

Цитрусовый шербет с белым вином «Джермук»

Ингредиенты

1 стакан апельсинного или мандаринного сока, 2 столовые ложки белого вина, сок 1 лимона, $^1/_2$—$^2/_3$ стакана сахара, дольки апельсина или мандарина – для украшения.

Способ приготовления

Апельсинный или мандаринный сок смешайте с лимонным соком, сахаром и вином. Смесь тщательно перемешайте (можно с помощью миксера) и поместите на 3–4 часа в морозильную камеру.

Подавайте в пиалах или широких бокалах, украсив дольками апельсина или мандарина.

Клубничный шербет с розовым вином и лимонным соком «Цурибский»

Ингредиенты

2 стакана клубники, $^1/_3$ стакана розового вина, сок 1 лимона, 1 белок, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Клубнику очистите от плодоножек, аккуратно вымойте и разомните ложкой или измельчите с помощью миксера. В полученное ягодное пюре добавьте лимонный сок, розовое вино, сахар и слегка взбитый белок. Все тщательно перемешайте и поместите на 30 минут в морозильную камеру.

Фруктовый шербет с апельсинным и лимонным соком, чаем, цедрой и мятой «Малгобек»

Ингредиенты

2 столовые ложки клубники, вишни или кизила, 3 столовые ложки лимонного сока, $^1/_2$ стакана апельсинного сока, 1 столовая ложка крепкого чая, цедра $^1/_3$ лимона и $^1/_4$ апельсина, 4–5 листочков мяты, $^1/_2$ стакана сахара, $1^1/_2$ стакана воды.

Способ приготовления

Цедру лимона и апельсина мелко нарежьте, залейте горячей водой, накройте крышкой и дайте постоять 3–4 часа. Готовый настой процедите, добавьте в него апельсинный и лимонный сок, чай и сахар. Смесь тщательно размешайте до растворения сахара и поместите на 30–40 минут в холодильник. Готовый шербет разлейте в пиалы или широкие бокалы, положите в каждый листочек мяты и несколько ягод клубники, вишни или кизила.

Арбузный шербет «Ибн-Хоттабыч»

Ингредиенты

1 арбуз весом 2 кг, 1–2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Спелый арбуз вымойте и разрежьте пополам. С помощью ложки извлеките мякоть, удаляя косточки, отожмите через марлевую салфетку и процедите. Полученный сок влейте в кастрюлю, добавьте сахар, доведите до кипения и поварите в течение 10 минут. Готовый шербет сильно охладите. Подавайте в пиалах.

Сливовый шербет с фруктово-ягодным мороженым и шоколадным сиропом с ванилью «Этбаш»

Ингредиенты

Для основы:

2 стакана сливового сока, 250 г фруктово-ягодного мороженого.

Для шоколадного сиропа:

1 чайная ложка какао, ванилин, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка воды.

Способ приготовления

Для шоколадного сиропа смешайте какао и сахар, залейте горячей водой и тщательно размешайте. Полученную смесь доведите до кипения, добавьте ванилин, разведенный в $^1/_5$ чайной ложки воды, и снова все тщательно перемешайте.

Сливовый сок смешайте с охлажденным до комнатной температуры шоколадным сиропом и взбейте смесь с помощью миксера. В 5 широких бокалов или пиал положите фруктовое мороженое, полейте его шоколадно-сливовым соком и поместите на 20–30 минут в холодильник.

Молочный шербет «По-подмосковному»

Ингредиенты

$1\,^1/_2$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Вскипятите воду, всыпьте в нее сахар, размешайте до его полного растворения и охладите. Отдельно вскипятите молоко, остудите, влейте его в охлажденный сироп, размешайте и поместите на 30–40 минут в холодильник.

Козинаки

Медовые козинаки с грецкими орехами «Гелиболу»

Ингредиенты

3 стакана очищенных грецких орехов, $1^1/_2$ стакана меда, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Грецкие орехи разделите на половинки или четвертинки, всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Затем орехи разломайте вручную или нарежьте на небольшие кусочки. Мед смешайте с сахаром, доведите, помешивая, до кипения и поварите до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не перестанет растекаться на блюдце. В полученный сироп всыпьте грецкие орехи и, непрерывно помешивая, продолжайте варить еще 15 минут.

Полученную густую массу уложите на смоченную холодной водой доску и разровняйте поверхность скалкой, тоже смоченной в холодной воде, так, чтобы получился пласт толщиной 1 см. Когда пласт слегка остынет, разрежьте его острым ножом на небольшие кубики или ромбики и дайте затвердеть.

Подавайте, уложив на блюдо или в вазочку. Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

Арахисовые козинаки с кунжутом и лимонным соком «Тиреболу»

Ингредиенты

$^2/_3$ стакана очищенного арахиса, 1 стакан семян кунжута, 1 столовая ложка лимонного сока, $1^1/_2$ стакана сахара, $1^1/_2$ стакана воды.

Способ приготовления

Арахис измельчите на небольшие кусочки и всыпьте на сухую сковороду. Добавьте кунжут и обжарьте все на среднем огне, непрерывно помешивая, в течение 10 минут до золотисто-кремового цвета.

В толстостенную кастрюлю с водой всыпьте сахар, поместите на средний огонь и помешивайте до тех пор, пока сахар не растворится и вода не закипит. Прокипятите полученный сироп в течение 10 минут, затем влейте лимонный сок и перемешайте.

Осторожно всыпьте смесь из арахиса и кунжута и продолжайте варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока сироп не загустеет и почти весь не впитается. Готовую смесь уложите на гладкую, смазанную маслом поверхность (противень или крышку стола), накройте промасленным пергаментом или вощеной бумагой и с помощью скалки раскатайте массу в пласт толщиной 5 мм. Затем, пока пласт не застыл, снимите бумагу и острым ножом нарежьте его на небольшие квадратные или прямоугольные кусочки. Когда козинаки остынут, отделите кусочки друг от друга. Подавайте, уложив в вазочку. Можно каждый кусочек завернуть в фольгу или конфетные обертки. Можно также приготовить козинаки, частично заменив арахис грецкими или лесными орехами: вкус будет заметно отличаться, и у вас получится 3 разных десерта.

Рябиновые козинаки с орехами «Октябрьские»

Ингредиенты

1 кг ягод рябины, 500 г любых очищенных орехов, 300 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды рябины вымойте, пересыпьте сахаром и уложите ровным слоем на противень. Поместите его в нагретую духовку, доведите содержимое до кипения и поварите 20–30 минут. Орехи обжарьте на сухой сковороде, измельчите и смешайте с теплой уваренной массой. Из полученной смеси сформуйте брикеты, заверните их в фольгу или положите в полиэтиленовые пакеты. Положите брикеты под пресс и оставьте на 3 суток. Подавайте, нарезав ромбиками или кубиками.

Кунжутные козинаки с искусственным медом «Таузские»

Ингредиенты

1 кг кунжута, 8 столовых ложек меда (желательно искусственного), 2 стакана сахара, $^2/_3$ стакана воды.

Способ приготовления

Семена кунжута всыпьте на сухую сковороду и обжарьте, помешивая, на среднем огне до появления приятного аромата. Сахар растворите в теплой воде, влейте в сковороду, доведите до кипения и поварите все, помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Затем добавьте мед, тщательно перемешайте и продолжайте варить до получения густого сиропа.

Всыпьте в сковороду обжаренный кунжут, тщательно перемешайте и, уложив массу на пергаментную бумагу, раскатайте смоченной в воде скалкой до нужной толщины. Когда козинаки застынут, нарежьте их на кусочки. Подавайте, уложив в вазочку.

Овсяные козинаки с растительным маслом «Ивановские»

Ингредиенты

5 столовых ложек овсяных хлопьев, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек рафинированного растительного масла.

Способ приготовления

Растительное масло влейте в сковороду, всыпьте сахар, поместите на средний огонь и, непрерывно помешивая, прогрейте смесь до тех пор, пока сахар не растает (следите за тем, чтобы смесь не подгорела). Затем добавьте овсяные хлопья и быстро перемешайте, чтобы все хлопья были смочены сиропом. Когда масса загустеет и приобретет золотистый цвет, быстро уложите ее на смоченную холодной водой доску или тарелку. Разровняйте поверхность мокрой ложкой, нарежьте на квадратики и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, уложив в вазочку.

Арахисовые козинаки с медом «Услада халифа»

Ингредиенты

3 стакана очищенного арахиса, 1 стакан меда, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Орехи разделите на половинки, всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Мед смешайте с сахаром, доведите, помешивая, до кипения и поварите до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не перестанет растекаться на блюдце. В полученный сироп всыпьте обжаренные орехи и, непрерывно помешивая, продолжайте варить еще 15 минут.

Полученную густую массу уложите на смоченную холодной водой большую доску и нарежьте прямоугольниками. Разровняйте поверхность скалкой, тоже смоченной в холодной воде, так, чтобы получились пласты толщиной 1 см. Подавайте, наломав на кусочки и уложив на блюдо или в вазочку.

Грильяж

Ореховый грильяж с медом «Сезам»

Ингредиенты

3 стакана очищенных орехов (грецкие, арахис или кешью), 1 стакан меда.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы орехи всыпьте на сухую сковороду и слегка обжарьте. Грецкие орехи и арахис остудите и очистите от тонкой кожицы.

Подготовленные орехи раскрошите на небольшие кусочки. Мед доведите до кипения, всыпьте в него орехи и тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на блюдо или вощеную бумагу, раскатайте с помощью смоченной в холодной воде скалки в пласт толщиной 1 см и охладите. Подавайте, нарезав на кусочки любой формы и уложив в вазочку.

Маковый грильяж с грецкими орехами и медом «Бармерский»

Ингредиенты

1 стакан мака, $^{2}/_{3}$ стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан меда, $^{1}/_{2}$ стакана сахара.

Способ приготовления

Орехи растолките в ступке или с помощью скалки на небольшие кусочки. Мак залейте кипящей водой и оставьте на 15 минут. Затем отцедите мак от жидкости с помощью сложенной в несколько слоев марли.

Мед смешайте с сахаром и, время от времени помешивая, доведите смесь до кипения на слабом огне. Когда масса слегка зарумянится, загустеет и станет тягучей, всыпьте в нее измельченные орехи, мак и перемешивайте в течение 1 минуты.

Затем снимите с огня, уложите на смоченную холодной водой доску и раскатайте с помощью мокрой скалки в пласт толщиной 1 см.

Нарежьте небольшими квадратиками или прямоугольниками.

Когда грильяж остынет, отделите кусочки друг от друга и заверните в фольгу или бумажные обертки. Подавайте, уложив в вазочку.

Ореховый грильяж с клубничным или земляничным вареньем и вафлями «Бингёльский»

Ингредиенты

2 стакана молотых грецких орехов, 6 столовых ложек клубничного или земляничного варенья, 2 вафельные пластины, $2^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Сахар всыпьте в кастрюлю с горячей водой и сварите, помешивая, густой сироп. Добавьте клубничное или земляничное варенье, молотые орехи и продолжайте варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. Снимите кастрюлю с огня, уложите содержимое на вафельную пластину, разровняйте поверхность, накройте второй вафельной пластиной и придавите небольшим грузом. Спустя 12 часов разрежьте изделие на небольшие кусочки. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадный грильяж с орехами, цукатами, ягодным вареньем, сливочным маслом и вафлями «Махараджский»

Ингредиенты

250 г шоколада, 2 стакана любых очищенных орехов, 5 столовых ложек ягодного варенья, 3 столовые ложки любых цукатов, 2 вафельные пластины, 10 столовых ложек сахара, $^1/_2$ стакана воды, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Шоколад натрите на крупной терке, цукаты мелко нарежьте. Орехи растолките в ступке до получения небольших кусочков. Сахар залейте горячей водой и сварите густой сироп.

Добавьте в него варенье, орехи, тертый шоколад, цукаты и размягченное сливочное масло. Поварите все на слабом огне, постоянно вымешивая массу и следя за тем, чтобы она не пригорела. Когда масса будет отставать от стенок посуды, уложите ее на вафельную пластину, разровняйте мокрой скалкой поверхность, накройте второй вафельной пластиной, придавите небольшим грузом и оставьте на сутки в прохладном месте. Подавайте, нарезав на небольшие кусочки.

Нуга

Ореховая нуга с медом, белками и вафлями «Нега»

Ингредиенты

$^3/_4$ стакана очищенных грецких орехов (миндаля или арахиса), 1 стакан меда, 2 белка, 2 вафельные пластины, $^1/_2$ стакана сахара.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы грецкие орехи (миндаль или арахис) растолките в ступке до получения небольших кусочков. Белки взбейте в крепкую пену. Мед смешайте с сахаром и поварите, помешивая, до тех пор, пока сироп не зарумянится и не будут образовываться ниточки (капните несколько капель с ложки в холодную воду: если в воде образуются ниточки – сироп готов). Готовый сироп снимите с огня и тонкой струйкой влейте в белковую пену, не прекращая взбивать. Добавьте измельченные орехи и все перемешайте. Вафельную пластину положите на тарелку или поднос, нанесите на нее теплую ореховую массу ровным слоем толщиной 1 см, накройте второй вафельной пластиной и оставьте на несколько дней в проветриваемом помещении, чтобы нуга подсохла. Готовое изделие разрежьте на кусочки. Подавайте, уложив горкой на сервировочную тарелку.

Сахарно-ореховая нуга с медом, белками, ванилью и вафлями «Эрбильская»

Ингредиенты

2 стакана измельченных орехов (грецких, миндаля или арахиса), 7 белков, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара, 1 столовая ложка меда, 2 вафельные пластины, 2 стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

Сахар всыпьте в кастрюлю с теплой водой и поварите, помешивая, до тех пор, пока капля сиропа, падая с ложки, не будет тянуть за собой ниточку. Добавьте мед, перемешайте и продолжайте варить до образования ниточки.

Одновременно с приготовлением сиропа взбейте в крепкую пену белки и, непрерывно помешивая, введите пену в сироп. Кастрюлю с сиропом поместите на водяную баню и продолжайте

варить, помешивая, до тех пор, пока масса не станет отставать от стенок посуды.

Затем добавьте очищенные и крупно растолченные орехи, ванильный сахар и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите на вафельную пластину, разровняйте поверхность, накройте второй вафельной пластиной, придавите небольшим грузом и оставьте на сутки.

Готовое изделие разрежьте на небольшие кусочки смоченным в воде ножом. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадно-ореховая нуга с лимонным соком и вафлями «Кветта»

Ингредиенты

2 стакана любых измельченных орехов, 100 г шоколада, $^1/_2$ стакана меда, 6 белков, 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, 3 вафельные пластины, 2 $^1/_2$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления

В кастрюлю с водой всыпьте сахар, добавьте лимонный сок или уксус и сварите, помешивая, густой сироп так, чтобы капля, падая с ложки, тянула за собой ниточку. Добавьте мед и продолжайте варить до образования ниточки.

Белки взбейте в крепкую пену и, не прекращая взбивать, тонкой струйкой введите сироп. Затем посуду с яичной массой поместите в кастрюлю с горячей водой и поварите на пару, помешивая, до готовности. Чтобы проверить готовность, проведите ложкой через середину массы: если разделенные половинки не сольются – масса готова.

Добавьте крупно растолченные орехи, все тщательно перемешайте и разделите массу пополам. Одну часть уложите на вафельную пластину, разровняйте поверхность и накройте второй вафельной пластиной. Вторую часть массы смешайте с растопленным на водяной бане шоколадом, тщательно вымесите, положите поверх второй вафельной пластины и накройте оставшейся третьей вафельной пластиной. Придавите все небольшим грузом и оставьте на сутки. Подавайте, разрезав на небольшие кусочки.

Цитрусовая нуга с курагой или изюмом, цедрой, грецкими орехами и сиропом «Малика»

Ингредиенты

Цедра $^1/_2$ лимона или апельсина, 3 шт. кураги или 1 столовая ложка изюма без косточек, 2–3 грецких ореха, 150 мл любого сиропа, 1 белок, 1 столовая ложка муки, 3–5 капель желтого или красного пищевого красителя, 2 стакана сахара, $^2/_3$ стакана воды.

Способ приготовления

Грецкие орехи очистите от скорлупы, разделите ядра на четвертинки и обжарьте их на сухой сковороде. Обжаренные орехи слегка остудите, удалите тонкую кожицу и нарубите мелкими кусочками. Курагу промойте, обсушите и нарежьте тонкой соломкой. Изюм тщательно промойте и дайте обсохнуть.

Сахар растворите в теплой воде, доведите сироп до кипения и поварите в течение 15–20 минут. Белок взбейте до получения пышной пены и тонкой струйкой, не прекращая взбивать, влейте горячий сироп. Затем добавьте краситель, орехи, измельченную цедру, курагу или изюм и все тщательно перемешайте.

Полученную массу уложите на посыпанную мукой поверхность, немного охладите, раскатайте в пласт толщиной 2–2,5 см и оставьте на 3–4 часа. Подавайте, нарезав небольшими квадратными или прямоугольными кусочками.

Медовая нуга с печеньем, орехами, ванилью, лимонным соком, сахарной пудрой и корицей «Исфаханская»

Ингредиенты

250 г грецких или миндальных орехов, 200 г любого печенья, 250 г меда, 150 г сахарной пудры, 2 белка, 1 чайная ложка лимонного сока, $^1/_2$ чайной ложки корицы, ванилин, 2 столовые ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Белки взбейте с добавлением соли и лимонного сока до получения устойчивой пены. Добавьте сахар, ванилин, перемешайте и охладите.

Мед и сахарную пудру нагрейте, помешивая, до начала карамелизации. Постепенно всыпьте измельченные орехи, не прекращая помешивания. Добавьте корицу, осторожно введите взбитые белки и все перемешайте.

Половину нормы печенья смажьте полученной ореховой нугой, накройте оставшимся печеньем или вафлями и подсушите в прохладном месте в течение 2 дней.

Миндальная нуга со сливочным маслом

«Фердоусская»

Ингредиенты

400 г миндаля, 300 г сахара, сливочное масло.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы ядра миндаля нарежьте длинными кусочками и слегка обжарьте на сухой сковороде. На слабом огне распустите сахар и добавьте подготовленный миндаль.

Все тщательно перемешайте, уложите в смазанную маслом форму или блюдо и дайте затвердеть. Подавайте, нарезав на квадратики.

Фиалковая нуга с фисташками, семенами пинии и виноградным сахаром «От младшей жены шахиншаха»

Ингредиенты

30 г семян пинии, 30 г очищенных фисташек, 100 г глазированной фиалки, 1 белок, 100 г виноградного сахара, 1 капля фиалкового ароматизатора, 250 г мелкого сахара, 6 столовых ложек воды.

Способ приготовления

Обжарьте семена пинии на сухой сковороде на слабом огне, постоянно помешивая, до светло-коричневого цвета и дайте им остыть. Фисташки нарубите. Отложите 24 фиалки, остальные расколите на мелкие кусочки.

Форму выстелите рисовой бумагой. Растворите, постоянно помешивая, сахар и виноградный сахар в воде на слабом огне. Затем доведите до кипения и уварите до густоты сиропа. Сироп поместите в кастрюлю с холодной водой, чтобы прекратить кипение.

Взбейте белок в крепкую пену. Не прекращая взбивать белок, влейте по каплям еще горячий сироп и доведите массу до кремообразного состояния. Смешайте с ней семена пинии, нарубленные фисташки, измельченные фиалки и фиалковый ароматизатор.

Полученную массу влейте в форму, разровняйте поверхность и накройте фольгой. Поверх положите дощечку подходящего размера и оставьте на 12 часов для затвердения.

Готовое изделие извлеките из формы и освободите от фольги. Нугу нарежьте сначала на 4 длинных тонких полосы, затем каждую из них на 6 частей одинакового размера. Подавайте, украсив каждый ломтик глазированной фиалкой.

Коричная нуга с орехами, цукатами-ассорти, горьким шоколадом, кардамоном, сливками, мускатным орехом и имбирем «От старшей жены шейха»

Ингредиенты

200 г смеси орехов (грецких, фундука, арахиса в шоколаде), 100 г горького шоколада, 100 г цукатов (вишня, папайя, ананас), 500 мл сливок 33–35 %-ной жирности, 3 желтка, 1 чайная ложка корицы, 1/4 чайной ложки кардамона, 1/4 чайной ложки имбиря, 1/4 чайной ложки мускатного ореха, 3 столовые ложки сахара, любые ягоды или фрукты – для украшения.

Способ приготовления

Орехи крупно нарубите и слегка обжарьте на сухой сковороде (арахис в шоколаде обжаривать не надо). Всыпьте орехи в миску и смешайте с мелко нарубленным шоколадом. Цукаты мелко нарежьте, вишню можно положить целиком. Все тщательно перемешайте.

В отдельной миске смешайте сахар, желтки и взбейте до получения кремообразной массы, добавив все специи. Затем всыпьте смесь из орехов, шоколада и цукатов. Отдельно взбейте миксером сливки до получения густой массы и смешайте со смесью из желтков, специй, орехов, шоколада и цукатов. Форму емкостью около 1 л выстелите пищевой пленкой так, чтобы ее концы свисали. Полученную массу уложите в форму и накройте концами пленки. Поместите форму минимум на 12 часов в морозильную камеру.

За 20 минут до подачи извлеките изделие из формы, перевернув ее. Дайте постоять 4–5 минут, освободите от пленки и оставьте еще на 5 минут.

Готовую нугу разрежьте на кусочки ножом, смоченным в горячей воде, чтобы нуга не ломалась. Подавайте, украсив ягодами или фруктами. Остатки храните в морозильной камере до 3–4 недель.

Арахисовая нуга в шоколадной глазури с медом, лимонным соком, бисквитом и ванилью «Эмирская»

Ингредиенты

300 г арахиса, 5 столовых ложек меда, 4 бисквитных коржа, шоколад для глазури – по вкусу, 2 белка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 300 г сахара, 50 мл воды.

Способ приготовления

Сырые орехи уложите на тарелку ровным слоем и поместите на 3 минуты в микроволновую печь. Дайте остыть и очистите от шелухи. Смешайте сахар, воду, мед и доведите на слабом огне до кипения. Поварите все 10–12 минут после закипания (температура сиропа должна быть 140 °С).

Одновременно с приготовлением сиропа взбейте белки миксером до получения крепких пиков. Когда они будут пенистые, добавьте лимонный сок и ванильный сахар.

Затем влейте в белки тонкой струйкой кипящий сироп, продолжая все взбивать миксером на высокой скорости еще 15–20 минут. Масса должна увеличиться в объеме в 2–3 раза и стать очень густой и тягучей. Добавьте орехи и все тщательно перемешайте ложкой.

Форму выстелите пищевой пленкой так, чтобы ее края свисали. Поверх пленки положите 1 бисквитный корж. Часть полученной массы уложите на бисквитный корж, разровняйте края и накройте вторым бисквитным коржом. Повторите процедуру дважды. Готовое изделие поместите в морозильную камеру на несколько часов (лучше на ночь).

Спустя это время извлеките нугу из формы, перевернув ее. Снимите пищевую пленку, нарежьте нугу на кусочки, каждый из них обмакните в растопленный шоколад и дайте ему застыть.

Сливочная нуга с какао, орехами и сахарной пудрой «Ахвазская»

Ингредиенты

100 г любых орехов, 50 г какао, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 6 столовых ложек сахара, 200 г сливочного масла, растительное масло без запаха – для смазывания.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло (50 г) смешайте с сахаром и разогрейте. Когда масса станет светло-коричневой, добавьте измельченные орехи, оставив немного для обсыпки. Массу уложите на смазанную растительным маслом тарелку. Оставшееся сливочное масло слегка взбейте, смешайте с массой и остальными продуктами. Если полученная масса будет крошиться, добавьте несколько капель коньяка. Если масса окажется слишком влажной, добавьте немного тертых орехов. Слепите из массы различные фигурки и обваляйте их в какао и тертых орехах.

Сливочная нуга с какао, печеньем, сахарной пудрой, коньяком и джемом «Испано-арабская»

Ингредиенты

2 столовые ложки какао, 30 г сахарной пудры, 250 мл сливок, сливочное печенье, любой джем и коньяк.

Способ приготовления

Сливки взбейте, добавив сахарную пудру и просеянное через сито какао. Форму для замораживания выстелите пищевой пленкой и положите слоями, чередуя, печенье и взбитые сливки. Слои из печенья слегка полейте коньяком.

Заполненную форму поместите в морозильную камеру на ночь. Спустя это время извлеките нугу из формы, перевернув ее. Снимите пищевую пленку и нарежьте нугу на кусочки. Подавайте, каждый из них украсив джемом.

Блюда из орехов

Ореховые шарики с изюмом, кукурузным толокном, сахарной пудрой и фруктовой эссенцией «Янчмиш»

Ингредиенты

500 г любых орехов, 500 г изюма, 100 г кукурузного толокна, 30–40 капель любой фруктовой эссенции – на 1 кг смеси, сахарная пудра.

Способ приготовления

Очищенные от кожицы и прокаленные на сухой сковороде орехи, промытый изюм и кукурузное толокно пропустите через мясорубку.

В полученную смесь добавьте любую фруктовую эссенцию (из расчета 30–40 капель на 1 кг смеси) и перемешайте до получения клейкой массы. Скатайте из нее шарики величиной с грецкий орех и обваляйте их в сахарной пудре. Подавайте, уложив на блюдо.

Жареные грецкие орехи в сахарной пудре с кунжутным или оливковым маслом «Рамади»

Ингредиенты

$1^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 1–2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка кунжутного или оливкового масла.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы орехи залейте горячей водой и оставьте на 10 минут. Затем очистите их от тонкой кожицы, ошпарьте, откиньте на дуршлаг и дайте обсохнуть. Подготовленные орехи обваляйте в сахарной пудре, обжарьте в разогретом масле и слегка остудите. Подавайте, уложив в вазочку.

Шоколадно-ореховые шарики с кофе, молоком и ванилью «По-бабольски»

Ингредиенты

1 стакан любых молотых орехов, 200 г шоколада, 1 столовая ложка крепкого кофе, ванилин, сахарная пудра – по вкусу, 10

столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Шоколад натрите на мелкой терке. Молоко смешайте с кофе, доведите почти до кипения, всыпьте половину нормы шоколада и, помешивая, растопите его. Затем добавьте сахар, ванилин и две трети стакана молотых орехов. Все тщательно и сформуйте из полученной массы небольшие шарики. Готовые изделия обваляйте в оставшемся шоколаде и молотых орехах, положите на тарелку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте в вазочке, посыпанной сахарной пудрой.

Жареные грецкие орехи с медом и сахарной пудрой «Денау»

Ингредиенты

2 стакана очищенных грецких орехов, $3^1/_2$ столовой ложки меда, 3 столовые ложки сахарной пудры, 4 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Очищенные от скорлупы орехи ошпарьте и, когда стечет вода, удалите тонкую кожицу. Подготовленные орехи всыпьте в посуду с медом, перемешайте и оставьте на 1–2 дня. Затем орехи извлеките, обваляйте в сахарной пудре, всыпьте на сковороду с умеренно разогретым маслом и обжарьте, помешивая, до тех пор, пока сахар не станет прозрачным. Готовые орехи уложите на смазанное растительным маслом блюдо. Подавайте в горячем виде.

Грецкие орехи или миндаль с пшеницей, кунжутом и изюмом «Иджеванские»

Ингредиенты

2 стакана очищенных грецких орехов или миндаля, 4 стакана изюма, 3 стакана пшеницы, $1^1/_2$–2 стакана семян кунжута.

Способ приготовления

Пшеницу переберите, промойте, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем откиньте на дуршлаг и дайте обсохнуть. Всыпьте пшеницу на сухую сковороду и, непрерывно помешивая, обжарьте на слабом огне в течение 15–20 минут. Отдельно на сухой сковороде подрумяньте семена кунжута. Изюм промойте и обсушите. Охлажденную пшеницу смешайте с кунжутом, добавьте

изюм и разделенные на половинки грецкие орехи или миндаль. Полученную массу тщательно перемешайте. Подавайте, уложив в вазочку.

Суфле из грецких орехов с яйцами и сливками «Абовянское»

Ингредиенты

20 грецких орехов, 10 белков, 5 желтков, $^1/_2$ стакана сахара, 3 столовые ложки сливок.

Способ приготовления

Грецкие орехи очистите от скорлупы, растолките, положите 2 белка и все тщательно перемешайте. Желтки разотрите добела с сахаром, затем добавьте сливки и взбейте полученную смесь. Подготовленные орехи и взбитые желтки положите в кастрюлю и нагрейте, помешивая, почти до кипения. Полученную массу протрите через сито, введите взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешайте. Уложите в форму для суфле, поместите в духовку и запекайте 5–7 минут. Подавайте со сливками, налитыми в соусник.

Орехово-ягодные лепешки с медом и молотыми сухарями «Цурибские»

Ингредиенты

1 стакан очищенных грецких орехов, 1 стакан сушеных ягод (малины, земляники и т. п.), 1 стакан меда, 1 стакан молотых сухарей.

Способ приготовления

Грецкие орехи и очищенные от плодоножек сухие ягоды растолките в ступке или измельчите с помощью кофемолки до получения порошка, добавьте сухари и все тщательно перемешайте. Мед доведите до кипения на слабом огне, всыпьте в него орехово-ягодную смесь и поварите до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую массу разделайте с помощью ложки на лепешки, остудите, поместите в слегка нагретую духовку и запекайте на слабом огне, пока они не подсохнут. Подавайте к молоку или чаю, уложив на блюдо.

Запеченные арахисовые шарики с белками и сахаром «Агвали»

Ингредиенты

2 стакана арахиса, 3 белка, $1^1/_2$ стакана сахара, растительное масло (для смазывания противня).

Способ приготовления

Арахис обжарьте на сухой сковороде, постоянно помешивая, затем остудите, очистите от шелухи и растолките в ступке или измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Белки взбейте до получения крепкой пены и, не переставая взбивать, тонкой струйкой всыпьте молотый арахис и сахар (более 1 стакана).

Из полученной массы сформуйте шарики величиной с грецкий орех и обваляйте каждый в сахаре. Подготовленные шарики уложите на противень, смазанный маслом, и оставьте на сутки. Спустя это время поместите противень в нагретую духовку и запекайте шарики в течение 20 минут на слабом огне. Подавайте, уложив горкой в вазочку или на блюдо.

Ореховые кусочки с медом, маком, сахаром и корицей «Маковники»

Ингредиенты

1 стакан любых очищенных орехов, 1 стакан мака, 150 г меда, корица – по вкусу, 5 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Мак растолките в ступке или пропустите через мясорубку и смешайте с рублеными орехами. Разогрейте в кастрюле мед, сахар и поварите до тех пор, пока сахар не растворится. Положите в полученный сироп орехи, мак и поварите все, помешивая, 15–20 минут.

Полученную массу уложите на смазанную маслом деревянную доску и дайте слегка остыть. Разровняйте слоем около 2 см и посыпьте молотой корицей. Подавайте, нарезав квадратиками или ромбиками.